

Ser Ricotta affumicata



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Ser Ricotta affumicata – wędzony ser o miękkiej konsystencji i cieniutkiej skórce z delikatnym wędzonym posmakiem. Wędzona naturalnym drewnem bukowym.

Sugestie

Wędzona ricotta starta jest doskonałym uzupełnieniem wielu receptur kulinarnych takich jak makarony. Dodaje szczególnego akcentu zapiekany makaronom i faserowanym warzywom. Można ją również zaproponować na deskę serów.

Dane techniczne

| | |
|-------------------------|---|
| RODZAJ SERA: | Wędzony ser |
| CHARAKTERYSTYKA: | Serek ricotta naturalnie wędzona |
| SMAK: | Delikatny |
| SKŁADNIKI: | Serwatka MLEKA, MLEKO, sól, regulator kwasowości : kwas cytrynowy. Może zawierać śladowe ilości lizozymu (białko JAJ) |
| ALERGENY: | Serwatka MLEKA, MLEKO, |
| OPAKOWANIE: | Plastikowe |



| | |
|-------------------------------|--|
| WAGA: | Dostępna w całości ok. 400-500 gram |
| SPOSÓB PRZECHOWYWANIA: | Przechowywać w temperaturze +0 do +4 c |
| KRAJ POCHODZENIA: | Włochy |

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

| | |
|------------------------------|--|
| WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: | 839 kJ / 202 kcal |
| TŁUSZCZE: | 14 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 9,6 g) |
| WĘGLOWODANY: | 5,9 g w tym cukry 5,5 g |
| BIAŁKA: | 13 g |
| SÓL: | 2,1 g |