

# Ser Ricotta affumicata



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



## Opis

Ser Ricotta affumicata to wędzony ser o miękkiej konsystencji i cieniutkiej skórce z delikatnym wędzonym posmakiem. Wędzona na naturalnym drewnie bukowym. Tarta wędzona ricotta jest doskonałym uzupełnieniem wielu receptur kulinarnych np. makaronów.

## Sugestie

Dodaje szczególnego akcentu zapiekany makaronom i faszerowanym 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