

Ser Toma blu alle erbe aromatiche



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Toma blu to ser pleśniowy półtwardy z mleka krowiego dojrzewający w beczce w górskim sianie i aromatycznych ziołach. Intensywny w smaku, przyjemnie aromatyzowany, nawiązuje do zapachów runa leśnego. Dojrzewający minimum 3 miesiące. Zdobył złoty medal w CASEUS VENETI w 2005 r. w kategorii „półtwarde sery aromatyzowane”. Dyplom jakości wydany przez Slow Food i Onaf w konkursie „Infiniti Blu 2013”

Sugestie

Najlepiej smakuje sam z lampką dobrego wina. Król na desce serów, może być wykorzystywany do risotto, polenty i mięs. Idealny podawany w temperaturze pokojowej.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser krowi pleśniowy półtwardy dojrzewający
Smak:	Intensywny
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie, sól, podpuszczka, mieszanka aromatycznych ziół: rozmaryn, imbir, melisa (min. 2%) i siano wysokogórskie (min. 0,1%) na skórce. Pochodzenie mleka: Włochy.



Masa netto:	Dostępny w kawałkach ok. 1,5 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +2 °C/+4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1672 kJ / 404 kcal
Tłuszcze:	34 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 24,6 g
Węglowodany:	0,2 g, w tym cukry 0,2 g
Białka:	24,2 g
Sól:	1,8 g

Alergeny

MLEKO krowie