

CASEIFICIO NUOVO

Ser Pecorino toscano fresco al Pistacchio



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Wysokiej jakości ser owczy z dodatkiem pistacji, z rejonu Toskania. Pecorino ai pistacchi to krótko dojrzewający ser z pasteryzowanego mleka owczego z dodatkiem naturalnej podpuszczki i wyselekcjonowanych kultur bakterii mlekowych oraz soli z *Saline di Volterra*, znanych i cenionych już od czasów etruskich naturalnych źródeł solankowych regionu. Dodatek pistacji wzbogaca delikatny aromat pecorino, nadając mu wykwintności i elegancji. Nie zawiera konserwantów.

Sugestie

Znakomity na talerz serów, doskonały zwłaszcza w akompaniamencie dobrego wina. Ma zastosowanie w wielu potrawach kulinarnych. Bardzo dobrze komponuje się z miodem akacjowym.



Dane techniczne

Rodzaj sera:	z pasteryzowanego mleka owczego, z dodatkiem pistacji
Składniki:	pasteryzowane MLEKO owcze, PISTACJE (min. 5%), podpuszczka, sól, szczepy bakterii kwasu mlekowego.
Charakterystyka:	krótko dojrzewający (20 dni), z dodatkiem PISTACJI
Wygląd:	okrągła gomółeczka o przekroju ok. 10 cm
Konserwanty:	Nie zawiera konserwantów
Shelflife trwałość:	4 miesiące od daty produkcji
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym miejscu.
Opakowanie:	próżniowe
Waga:	Dostępny w całości ok. 600-700 gram
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1562 kJ / 377 Kcal
Tłuszcze:	32g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20g
Węglowodany:	0,8g, w tym cukry poniżej 0,5g
Białka:	21g
Sól:	1,2g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO owcze), PISTACJE