# Ser Pura Capra

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

## Opis

Caciotta di Pura Capra to ser ze 100% mleka koziego. Wytwarzany w regionie Veneto. Miesięczny proces dojrzewania podkreśla słodkawe nuty smakowe i lekko kwaskowatą nutę koziego mleka. Jest delikatny i przyjemny w smaku. Doskonały, aby od niego zacząć odkrywać świat kozich serów.

### Sugestie

Polecany na deskę serów.

## Dane techniczne

| | |
|---|---|
| Rodzaj sera: | Ser miękki z mleka koziego |
| Smak: | charakterystyczny dla mleka koziego, delikatny |
| Składniki: | MLEKO kozie, sól, podpuszczka, bakterie kwasu mlekowego. Może zawierać śladowe ilości MLEKA KROWIEGO. |
| Masa netto: | gomółka ok. 3,6 kg/ połówka ok. 1,8 kg |
| Sposób przechowywania: | Przechowywać w temp. od +4 do +10 °C. |
| Kraj pochodzenia: | Włochy |

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

| | |
|---|---|
| Wartość energetyczna: | 1049 kJ /252 kcal |
| Tłuszcze: | 18 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13 g |
| Węglowodany: | 2,7 g, w tym cukry 2 g |
| Białka: | 19,8 g |
| Sól: | 0,71 g |

## Alergeny

MLEKO KOZIE (LAKTOZA). Może zawierać śladowe ilości MLEKA KROWIEGO (LAKTOZA)