

Ser Pura Capra



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Caciotta di Pura Capra to miękki 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)