

Ser Pannarello Biologico



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Pannarello – biologiczny ser produkowany z pełnotłustego pasteryzowanego mleka krowiego pochodzącego wyłącznie z gospodarstw ekologicznych, miękki z dodatkiem śmietany, sezonujący około 15 dni. Słodki i kremowy w smaku z nutą masła i śmietany. Wytwarzany w prowincji Treviso we Włoszech.

Sugestie

Ser jest doskonały nawet jeśli pojawi się niewielka ilość pleśni na skórce. Jeden plasterczyk dodany do prawie ugotowanego risotto, sprawia, że staje się ono kremowe. Świetnie smakuje sam. Doceniany przez najbardziej wyrafinowane podniebienia jest źródłem dumy dla Cansiglio.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

Charakterystyka:

Smak:

Wygląd:

Składniki: Pełnotłuste mleko krowie, sól, podpuszczka.



Alergeny:

Opakowanie:

Waga: Dostępny w całości około 6 kg

Sposób przechowywania:

Kraj pochodzenia: Włochy