

# 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 skórcie. Jeden plasterczek 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