

Ser Ubriaco di Nero d' Avola IGT



POCHODZENIE PRODUKTU:

Sycylia



 Na Zamówienie

Opis

Wyjątkowy ser z mleka owczego, dojrz. w winie Nero D'Avola z Sycylii. Ser o zdecydowanym smaku, półtwardym miąższu, lekko miękki i delikatnie elastyczny. Dojrzewa w grotach sycylijskich gór przez minimum cztery miesiące, początkowo przechodząc aromatami ziarnistego czarnego pieprzu, a następnie moszczu winogron i wybitnego sycylijskiego wina Nero d'Avola. Intensywny zapach owczego mleka pozostaje w równowadze z aromatami wina i pikantnym smakiem ziaren pieprzu. W smaku wyczuwa się posmak jagód, wiśni, śliwek, nuty przypraw i nuty balsamiczne. Skórka ma piękny rubinowy odcień, a biały miąższ naznaczony jest ziarnami pieprzu i żyłkami wina Nero d'Avola, dzięki czemu ser pięknie prezentuje się po przecięciu. Ser Ubriaco Nero d'Avola to hołd złożony pięknej Sycylii i jej zdecydowanym smakom.

Sugestie

Wyjątkowy ser „do medytacji”, współgrający z wysokiej klasy dojrzałymi winami.

Produkt na zamówienie.

Dane techniczne



Rodzaj sera:

Charakterystyka:

Smak:

Wygląd:

Składniki: Pasteryzowane mleko owcze. Ser dojrzewa w sycylijskim czerwonym winie Nero d'Avola, moszczu winogron i ziarnistym czarnym pieprzu.

Alergeny:

Opakowanie:

Waga: Forma 12 kg bądź 1/4 formy o wadze 3 kg.

Sposób przechowywania:

Kraj pochodzenia: Włochy