

# Ser Ubriaco di Recioto



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



## Opis

Ubriaco di Recioto to ser dla znawców. Jest efektem połączenia wina Recioto Passito di Gambellara z serem z surowego mleka krowiego. Dominują w nim winne nuty zapachowe, słodkie, złamane lekkim aromatem mleka. Wyraźnie wyczuwa się woń surowego mleka z całym bogactwem zapachów i naturalnych aromatów łąk i pastwisk rozciągających się u podnóży Alp. Pikantny smak stapia się ze słodczą cukrowych nut Passito wina Recioto di Gambellara i łagodnymi nutami mleka. Skórka w kolorze słomianej żółci naznaczona jest ciemnobrązowymi tonami uzyskanymi dzięki wytłokom gronowym. Ser o oryginalnie półtwardym miąższu, który w kolejnych fazach przetwarzania z wytłokami gronowymi nabiera miękkości. Miąższ intensywnie żółty, delikatnie oczkowany, o zwartej konsystencji, która – w zależności od fazy dojrzałości sera – pozwala na jego tarcie. Dojrzewa minimum 11 miesięcy.

## Sugestie

Ser dla podniebień prawdziwych znawców, szukających czegoś wyjątkowego. Do medytacji bądź na zakończenie posiłków. Polecany z winami Passito.

## Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:



**SMAK:**

**WYGLĄD:**

**SKŁADNIKI:** Surowe mleko krowie, wino Recioto di Gambellara.

**ALERGENY:**

**OPAKOWANIE:**

**WAGA:** Forma 8 kg bądź 1/4 formy o wadze 2 kg.

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy