

LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Ubriaco di Prosecco DOC



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Ser półtwardy z niepasteryzowanego mleka krowiego, dojrzewający przez minimum 4 miesiące. Na proces przygotowania sera składają się sesje zanurzania w wytlókach gronowych i winie Prosecco DOC, po czym następują okresy leżakowania i suszenia w określonej temperaturze i wilgotności. Ser ma delikatny świeży, lekko kwaskowaty smak o aromacie owoców cytrusowych i zielonego jabłka, charakterystycznych dla wina Prosecco, idealnie współgrających z delikatnym, owocowo-warzywnym posmakiem mleka z hodowli tego regionu. Ser jest przyjemny w dotyku, łatwo dzieli się na porcje o nieregularnym obrysie. Ma cylindryczny kształt, cienką, żółtobrunatną skórę, delikatnie oczkowany miąższ słomkowej barwy. W temperaturze pokojowej można zaobserwować „pocenie się” sera, jako dowód rozwijania się pełni smaku i aromatu.

Sugestie

Poleca się serwować go w akompaniamencie białych win. Ziołowo-orzechowe nuty sera idealnie współgrają z aperitifem ze świeżych, owocowych win.

Dane techniczne

Charakterystyka:

Ser półtwardy z niepasteryzowanego mleka krowiego, dojrzewający przez minimum 4 miesiące



Smak:	świeży
Składniki:	świeże MLEKO krowie (z Włoch), sól, podpuszczka, bakterie mlekowe, LIZOZYM JAJ, wino Prosecco DOC (min. 0,1%) i wytloki winogron (min. 0,1%) na skórcie.
Masa netto:	forma 6 kg, bądź 1/4 formy o wadze 1,5 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp od +2°C do +6°C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1862 kJ / 449 kcal
Tłuszcze:	38 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 27 g
Węglowodany:	0,9 g, w tym cukry 0 g
Białka:	26 g
Sól:	1 g

Alergeny

MLEKO krowie (z Włoch), wino Prosecco DOC (SIARCZYNY), LIZOZYM JAJ. Wino Prosecco DOC (min. 0,1%) i wytłoki winogron (min. 0,1%) na skórcie.