Ser Dolomitico

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska

Opis

Ser pleśniowy z mleka krowiego na piwie dwusłodowym, dojrzewający minimum 50 dni. Ser Dolomitico powstał dzięki wyobraźni maestra Antonio Carpenedo, który połączył pleśniowy ser z podwójnie chmielonym piwem oraz lokalnie uprawianym jęczmieniem. Ser po początkowych kilku tygodniach dojrzewania odpoczywa w piwie nabierając aromatu i zapachu słodu jęczmiennego. Dolomitico ma cylindryczną formę i piękną bursztynową skórkę z ciemnym żyłkowaniem, w której silnie zaznaczony jest aromat chmielu. Na przekroju uwidaczniają się pionowe przerosty pleśni, które malowniczo przecinają mleczny kolor miąższu. Ma wyjątkowo przyjemną konsystencję, którą można określić jako przejściową pomiędzy półtwardą i miękką, przez co idealny jest do degustacji „na koniuszkach palców".
W smaku jest zdecydowany, ale i zaskakująco lekki, doceniany za zapach piwa i aromat jęczmienia.

Sugestie

Ser Dolomitico sugeruje się podawać jako przystawkę w towarzystwie wędlin wieprzowych oraz lekkiego, jasnego piwa.
Świetnie pasuje również do potraw z warzyw, z białym winem o wyraźnym smaku lub z wytrawnym winem musującym. Doskonały do świeżych sałatek z orzechami, cytrusami lub zielonym jabłkiem oraz jako składnik pizzy.

Dane techniczne

Charakterystyka:	ser dojrzewający w piwie i słodzie jęczmiennym
Smak:	lekki, o wyraźnych nutach piwa i słodu jęczmiennego
Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane, sól, podpuszczka. Piwo (woda, słód jęczmienny, kukurydza zwyczajna, chmiel) (min.0,1%) i słód jęczmienny (min.0,1%)
Waga:	około 2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywac +2C do+4C
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1604 kJ / 387 kcal
Tłuszcze:	33 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 22 g
Węglowodany:	0,4 g, w tym cukry 0 g
Białka:	23 g
Sól:	1,6 g

Alergeny

GLUTEN (w skórce), MLEKO, w tym LAKTOZA. Może zawierać stwardniałe ZIARNA.