

LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Basajo ® LUXURY DESIGN

POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Bez glutenu

Opis

Połączenie wina i sera było od zawsze podstawą każdej degustacji. Jednym z najbardziej udanych połączeń było zestawienie wina passito z serami pleśniowymi. Stąd właśnie wzięta się idea zespolenia tych składników w jedną całość. Wspaniały owoc tej idei został ochrzczony imieniem Basajo, imieniem, które zawdzięcza on jednej z wnuczek Antonio Carpenedo, która to mając roczek próbowała wymówić „formaggio” co znaczy „ser”. Basajo jest serem pleśniowym o kremowej konsystencji, produkowanym z surowego mleka owczego. Ostateczny efekt zawdzięcza długiemu okresowi dojrzewania w moszczu szczepu winogron passito bianco. Pod koniec tego okresu ser zostaje pokryty rodzynkami z tych samych winogron. Degustując Basajo dajemy się oczarować przyjemności. W smaku kremowy z wyczuwalną słodką nutą wina passito.

Sugestie

Sugerujemy podawać Basajo w temperaturze pokojowej z winami passito. Interesujący z konfiturą z czerwonej cebuli. Wyśmienity w akompaniamencie rodzynek z Chile.

Dane techniczne

Rodzaj sera:

z mleka owczego, pleśniowy, uszlachetniany, dojrzewający



Składniki:	niepasteryzowane MLEKO owcze, sól, podpuszczka, kultury bakterii mlekowych, Penicillium Roqueforti, wino passito bianco (min. 1,9%), winogrona odwodnione z Chile (winogrona z Chile, olej słonecznikowy) (min. 0,1%) na skórce.
Charakterystyka:	dojrzewający 6 miesięcy, pleśniowy, uszlachetniany w moszczu winogron
Smak:	kremowy z wyczuwalną słodką nutą wina passito
Waga:	150 gr
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze: +2°C/+4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1513KJ / 366kcal
Tłuszcze:	32 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20,6 g)
Węglowodany:	3,86 g (w tym cukry 1,93 g)
Białka:	14,4 g
Sól:	1,77 g

Alergeny

Niepasteryzowane MLEKO owcze. Zawiera DWUTLENEK SIARKI, SIARCZYNY.
--