

Ser Dobbiaco



POCHODZENIE PRODUKTU:

Trydent-Górna Adyga



Opis

Ser Dobbiaco jest serem twardym powstającym z pełnego mleka krowiego, który dojrzewa od 2 do 6 miesięcy. Swoją nazwę wziął od regionu, z którego pochodzi. Dobbiaco jest częścią Val Pusteria w regionie Alto Adige. Charakteryzuje się jasno żółtym kolorem.

Sugestie

Ser do krojenia. Ukrój plaster Dobbiaco grubości 2 cm (100 gr) i przygotuj go na patelni lub grillu. Podawaj z warzywami i musztardkami owocowymi.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI: Mleko krowie pasteryzowane (mleko pełne i mleko o niskiej zawartości tłuszczu), sól, podpuszczka.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:



WAGA: Dostępny w całości około 5 kg lub przekrojony na pół 2,5 kg

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy