Ser Dobbiaco

POCHODZENIE PRODUKTU:

Trydent-Górna Adyga

Bez laktozy

Opis

Ser Dobbiaco jest serem półtwardym z pełnego mleka krowiego z regionu Alto Adige. Swoją nazwę bierze od miasteczka Dobbiaco, w którym w 1883 roku zostało założona pierwsza mleczarnia, zajmująca się wyrobem tego rodzaju sera. Charakteryzuje się przyjemnym smakiem i zapachem oraz jasno żółtą barwą. Dojrzewa od 2 do 6 miesięcy. Po roztopieniu przypomina mozzarellę, dlatego też doskonale nadaje się do ciepłych dań, a zwłaszcza na grilla i na pizzę.

Sugestie

Doskonały na grilla. Wystarczy ukroić plaster Dobbiaco grubości 2 cm (100 gr) i przygotować go na patelni lub grillu. Podawać z warzywami i musztardkami owocowymi.
Znakomicie sprawdzi się również na pizzy.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser na grilla
Smak:	intensywny
Składniki:	MLEKO pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych, sól, podpuszczka. BEZ LAKTOZY (poniżej 0,1 g na 100 gram).
Waga:	Dostępny w całości ok. 5 kg lub połówka ok. 2,5 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. od +1°C do +10°C

Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1520 kJ / 370 kcal
Tłuszcze:	30 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21 g)
Węglowodany:	0 g w tym cukry 0 g
Białka:	27 g
Sól:	1,5 g

Alergeny

BEZ LAKTOZY (poniżej 0,1 g na 100 gram)