

Ser Dobbiaco



POCHODZENIE PRODUKTU:

Trydent-Górna Adyga



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 została 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.

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

Znakomicie sprawdzi się również na pizzy.

Dane techniczne

CHARAKTERYSTYKA:	Dobbiaco ser Alpejski na grilla.
SMAK:	łagodny
SKŁADNIKI:	MLEKO pasteryzowane, kultury bakterii melekowych, sól, podpuszczka
WAGA:	Dostępny w całości około 5 kg lub przekrojony na pół 2,5 kg
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w temp. od +1C do +10C



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

MLEKO krowie (LAKTOZA)