

BEPPINO OCCELLI

Ser Ocelli® al Pepe Nero e Bacche Rosa

POCHODZENIE PRODUKTU:

Piemont



Bez glutenu

Opis



Na Zamówienie

Ser z mleka owczego i krowiego z czarnym i różowym pieprzem dojrzewa przez co najmniej 4 miesiące w piwnicach Valcasotto, leżakując na drewnianych podestach. W jego strukturze obok czarnego pieprzu znajdziemy pieprz różowy z peruwiańskiego drzewa pieprzowego, który wzbogaca gamę smaków i aromatów.

Sugestie

Lekko pikantny ze względu na dodatek czarnego i różowego pieprzu doskonale komponuje się z włoską „grappa” i tego typu destylatami.

Pokrojony w cienkie plastry stanowi idealne wykończenie makaronów.

Produkt na zamówienie.



Dane techniczne

Rodzaj:	z mleka owczego i mleka krowiego, z czarnym pieprzem i różowym pieprzem peruwiańskim
Składniki:	MLEKO owcze, MLEKO krowie, sól morską, czarny pieprz 1%, różowy pieprz peruwiański (Schinus molle) 0,5%, podpuszczka (cielęca).
Dojrzewanie:	dojrzewający minimum 4 miesiące
Z dodatkiem:	czarny pieprz i różowy pieprz peruwiański
Wygląd:	ćwiartka spłaszczonej gomółki
Masa netto:	ok. 1,7 kg
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temperaturze 6-8°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1841 kJ / 440 Kcal
Tłuszcze:	35 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 25 g
Węglowodany:	2 g, w tym cukry 1,5 g
Białka:	25 g
Sód:	457 mg

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO owcze, MLEKO krowie)