

Caseificio Nuovo

Ser Pecorino toscano fresco alla noce



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Pecorino alla noce to krótko dojrzewający ser owczy z dodatkiem orzechów włoskich z regionu Toskania. Delikatny, wysokiej jakości ser z pasteryzowanego mleka owczego z dodatkiem naturalnej podpuszczki i wyselekcjonowanych kultur bakterii mlekowych oraz soli z *Saline di Volterra*, znanych i cenionych już od czasów etruskich naturalnych źródeł solankowych regionu. Znakomity smak pecorino podkreślony został dodatkiem orzechów włoskich.

Sugestie

Idealny do deski serów, o bardzo przyjemnym smaku orzechów.
Ser dla smakoszy, gotowych na nowe doznania smakowe.



Dane techniczne

RODZAJ SERA:	z pasteryzowanego mleka owczego, z dodatkiem orzechów włoskich
SKŁADNIKI:	pasteryzowane MLEKO owcze, ORZECHY WŁOSKIE min. 5%, podpuszczka, sól, szczepy bakterii kwasu mlekowego.
CHARAKTERYSTYKA:	Krótko dojrzewający (20 dni), z dodatkiem ORZECHÓW WŁOSKICH
WYGLĄD:	okrągła gomółeczka o przekroju 10cm
KONSERWANTY:	Nie zawiera konserwantów
SHELFLIFE TRWAŁOŚĆ:	6 miesięcy od daty produkcji
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w chłodnym miejscu.
OPAKOWANIE:	próżniowe
WAGA:	Dostępny w całości ok. 600-700 gram
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1571 kJ / 379 Kcal
TŁUSZCZE:	33g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20g
WĘGLOWODANY:	0,5g, w tym cukry poniżej 0,5g
BIĄŁKA:	21g
SÓL:	1,2g

Alergeny

LAKTOZA (MLEKO owcze), ORZECHY WŁOSKIE