

Caseificio Nuovo

## Ser Pecorino toscano fresco al peperoncino



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



### Opis

Pecorino z płatkami ostrej włoskiej papryczki *peperoncino* o zdecydowanie pikantnym smaku. Produkowany ze świeżego owczego mleka z lokalnych pastwisk Voltery. Po pasteryzacji i dodaniu naturalnej podpuszczki oraz wyselekcjonowanych kultur bakterii mlekowych, soli z pobliskich solanek Saline di Volterra i płatków włoskiego peperoncino ser poddany zostaje 30-dniowemu procesowi dojrzewania w warunkach chłodniczych. Ser półtwardy o zwartej strukturze i przyjemnym pikantnym smaku.

### Sugestie

Idealny do deski serów. Znakomity samodzielnie, ale z dodatkiem kropli miodu jest rozkoszą dla podniebienia smakoszy. Świetnie komponuje się z rukolą. Można go też podawać z plasterkami szynki. Pokrojony w kosteczkę stanowi doskonały akompaniament dla aperitifów. Wzbogaci również smak sałatki i dań smażonych.



## Dane techniczne

<b>RODZAJ SERA:</b>	krótko dojrzewający, półtwardy, z mleka owczego, z dodatkiem ostrej papryczki peperoncino
<b>SKŁADNIKI:</b>	Pasteryzowane MLEKO owcze, suszone mielone peperoncino min. 1 %, podpuszczka, sól, bakterie fermentacji mlekowej.
<b>CHARAKTERYSTYKA:</b>	krótko dojrzewający (około 30 dni)
<b>WYGLĄD:</b>	okrągła gomółeczka o przekroju 10cm
<b>SHELFLIFE:</b>	6 miesięcy
<b>SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:</b>	Przechowywać w chłodnym miejscu
<b>OPAKOWANIE:</b>	próżniowe
<b>WAGA:</b>	Dostępny w całości około ok. 500 g - 600 g
<b>KRAJ POCHODZENIA:</b>	Włochy

## Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

<b>WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:</b>	1510 kJ / 364 Kcal
<b>TŁUSZCZE:</b>	31 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21 g
<b>WĘGLOWODANY:</b>	poniżej 0,5 g, w tym cukry poniżej 0,5 g
<b>BIAŁKA:</b>	21 g
<b>SÓL:</b>	1,2 g

## Alergeny

LAKTOZA (MLEKO owcze)