

LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Caciobirraio



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Miękki i łagodny ser caciotta dojrzewający w dwusłodowym piwie. Smak subtelny, z wyraźną nutą prażonego jęczmienia. Ser o miesięcznym okresie dojrzewania. Smakowo świetnie komponuje się z piwem. Ciekawa propozycja na deskę serów.

Sugestie

Ser o miesięcznym okresie dojrzewania. Idealny do desek serów i do piwa.

Dane techniczne

Rodzaj sera:	Ser z mleka krowiego o 1-miesięcznym okresie dojrzewania
Charakterystyka:	Uzslachetniany w piwie dwusłodowym
Smak:	łagodny
Składniki:	Mleko krowie, sól, podpuszczka, piwo.
Waga:	Produkt dostępny w opakowaniu 400 gram
Sposób przechowywania:	Przechowywać w lodówce, w temp. +4 st. C



Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1469 kJ / 354 kcal

Tłuszcze: 28,5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 20,46 g)

Węglowodany: 1,97 g (w tym cukry 0,78 g)

Białka: 22 g

Sól: 1,05 g

Alergeny

MLEKO (LAKTOZA)