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:	Uszlachetniany 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)