

La Casearia Carpenedo

Cacioradicchio



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Miękki i łagodny ser caciotta z czerwoną włoską cykorią Radicchio di Treviso. Smak delikatny, lekko gorzkawy jak Radicchio.

Sugestie

Świeży ser, dojrzewający 1 miesiąc, idealny do desek serów i do wina.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI: Mleko krowie, sól, podpuszczka, włoska czerwona cykoria radicchio z Treviso IGP.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:



WAGA: Produkt dostępny w opakowaniu 400 gram

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA: 1540 kJ / 372 kcal

TŁUSZCZE: 31,5 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21,5 g)

WĘGLOWODANY: 1,03 g (w tym cukry 0,74 g)

BIAŁKA: 21 g

SÓL: 1,3 g