

# Ser Mozzarella



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



## Opis

Ser miękki typu *pasta filata*, produkowany wyłącznie z włoskiego mleka krowiego przez zakład mleczarski nieopodal miasta Piacenza. Mleko pochodzi od miejscowych zaufanych hodowców, z którymi firma współpracuje od lat. Codziennie przetwarzane jest tam około 200.000 litrów mleka. Główne założenia firmy to stałe poszukiwanie wyjątkowości w produkcie i łączenie kulinarnej tradycji ludowej z nowoczesnymi technikami produkcji. W ten sposób odbiorcy otrzymują produkty wysokiej jakości, które wytwarzane są przy zachowaniu wysokich warunków higieniczno-sanitarnych.

## Sugestie

Doskonała jako dodatek do różnych dań: sałatek, sosów do makaronu, pizzy.

## Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

**WYGLĄD:****SKŁADNIKI:** Pasteryzowane mleko krowie, sól (NaCl), podpuszczka, wybrane enzymy mleka.**ALERGENY:****OPAKOWANIE:** plastikowa saszetka**WAGA:** 100 gram**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:** Przechowywać w chłodnym miejscu (0-4°C)**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy

## Wartości odżywcze

 Wartości odżywcze w 100g produktu**WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:** 749 kJ / 180 kcal**TŁUSZCZE:** 12,9 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 7,8 g)**WĘGLOWODANY:** 0,5 g (w tym cukry 0,5 g)**BIAŁKA:** 15,5 g**SÓL:** 0,99 g