

Valcolatte

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: | 1001 kJ / 241 kcal |
| TŁUSZCZE: | 19 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 13 g) |
| WĘGLOWODANY: | 0,5 g (w tym cukry 0,5 g) |
| BIAŁKA: | 17 g |
| SÓL: | 0,7 g |