

LA CASEARIA CARPENEDO

Ser Ubriaco di Raboso



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Ser twardy z mleka krowiego, dojrzewający, uszlachetniany w winie „Raboso IGT” i moszczu winogron szczepu Raboso. Proces uszlachetniania w kontakcie z winem i moszczem winnym nadaje serowi interesującego posmaku aromatu wina, a jego powierzchnia nabiera charakterystycznej czerwonej barwy wina. W smaku intensywny, głęboki, winny, lekko ostry. Najpełniej rozwija swój aromat w temperaturze otoczenia.

Sugestie

Znakomity zwłaszcza z połączeniu z czerwonym winem takim jak Cabernet, Raboso, Piave lub białym jak np. Sauvignon lub Manzoni.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser twardy z mleka krowiego, uszlachetniany w czerwonym winie i wyciekach winogron
Smak:	intensywny, głęboki, winny, lekko ostry
Składniki:	MLEKO krowie pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych, sól, podpuszczka, substancja konserwująca: LIZOZYM (JAJA), wino "Raboso IGT"(min. 0,1%) i moszcz winogron (min. 0,1%) na skórce.



Dojrzewanie sera:	min. 5 miesięcy
Masa netto:	Dostępny w kawałku ok. 1,5 kg.
Kraj pochodzenia:	Włochy
Sposób przechowywania:	Przechowywać w temp. +4° C/+8° C.

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1775 kJ / 428 kcal
Tłuszcze:	36 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 25,6 g
Węglowodany:	1,07 g, w tym cukry 0,13 g
Białka:	26 g
Sól:	2 g

Alergeny

MLEKO krowie pasteryzowane (LAKTOZA), LIZOZYM (JAJA)