

# Ser Conciato al pepe



## POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



## Opis

Twardy ser z mleka krowiego, dojrzewający w dębowych beczkach z wyselekcjonowaną mieszanką czarnego pieprzu. Cała jego powierzchnia jest nim pokryta, tworząc ostrą skórkę. Wytwarzany jest w kształcie cylindrycznym, o wnętrzu w kolorze kości słoniowej. Miąższ ma zwarty.

## Sugestie

Ten niezwykły ser dzięki obecności czarnego pieprzu idealnie komponuje się z czerwonym winem. Można łączyć go również z sosami i dżemami.

## Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI: Mleko, podpuszczka, sól, czarny pieprz.



**ALERGENY:**

**OPAKOWANIE:**

**WAGA:** Dostępny w opakowaniu 500g lub 1 kg.

**SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:**

**KRAJ POCHODZENIA:** Włochy