

Ser Conciato al pepe



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Twardy ser z mleka krowiego, o zwartym miąższu w kolorze kości słoniowej i pikantnej skórce. Dojrzewa w dębowych beczkach w wyselekcjonowanej mieszance czarnego pieprzu. Wyjątkowy, pikantny ser. Dzięki obecności czarnego pieprzu idealnie komponuje się z czerwonym winem.

Sugestie

Idealny z czerwonym winem, doskonały na deskę serów. Można łączyć go również z sosami i dżemami.

Dane techniczne

Charakterystyka:	ser z mleka krowiego z czarnym pieprzem dojrzewający w dębowych beczkach.
Smak:	Pikantny
Składniki:	pasteryzowane MLEKO krowie, kultury bakterii mlekowych, sól, podpuszczka kozia w skórce, czarny pieprz w skórce (min. 2%)
Masa netto:	500g lub 1 kg



Sposób przechowywania: Przechowywać w temp. +4°C/+6°C

Kraj pochodzenia: Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna: 1952kj / 471kcal

Tłuszcze: 40g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 27g

Węglowodany: 0,2g, w tym cukry 0g

Białka: 28g

Sól: 1,8g

Alergeny

MLEKO (w tym LAKTOZA)