

Ser Pecorino romano DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Lacjum



Opis

Pecorino Romano to włoski ser podpuszczkowy produkowany tradycyjnie z mleka owczego, poddawany procesowi dojrzewania przez około 8 miesięcy. Jest to twarde ser owczy o charakterystycznym, ostrym smaku i przyjemnym, ale intensywnym aromacie. Pecorino Romano DOP zawiera ponad 40% tłuszczu w suchej masie i jest jednym z twardszych serów włoskich, dzięki czemu idealnie nadaje się do tarcia. Jego lekko orzechowy aromat wpływa na niepowtarzalny smak wszystkich potraw. Gdzie kupić oryginalny włoski Pecorino Romano DOP? Ten prawdziwy klasyk dostarczy Wam hurtownia Delduca.

Obok [Parmigiano Reggiano](#) (parmezan) i [Grana Padano](#) to jeden z najlepszych włoskich serów.

Jak jeść ser Pecorino Romano? Sugestie podania

Do czego dodać Pecorino Romano DOP? Najczęściej używa się go w formie wykończenia potraw jako przyprawy – dodaje się go (po wcześniejszym starciu na tarce) do pizzy, sosów i sałatek. To jeden z najlepszych serów do tarcia i stosowany jest często jako zamiennik parmezanu. Można go wykorzystać w przepisie na wiele włoskich makaronów, np. Spaghetti Carbonara, Amatriciana, czy też klasyczny makaron z dużą ilością pieprzu i startym serem. Ser Pecorino Romano używany jest również jako posypka do warzyw, ryżu i tart. Ten włoski ser owczy jest niezwykle smaczny, dlatego można go także dołączyć do deski serów i wędlin i kosztować jako indywidualną przekąskę.



Dane techniczne

CHARAKTERYSTYKA:	Ser owczy dojrzewający twardy
SMAK:	Delikatny
SKŁADNIKI:	MLEKO owcze, poddane obróbce termicznej, podpuszczka jagnięca, kultury bakterii mlecznych.
ALERGENY:	MLEKO I produkty mleczne
OPAKOWANIE:	Plastikowe
WAGA:	Dostępny w opakowaniu około 3 kg. Detaliczna: dostępny w opakowaniu 500g lub 1 kg.
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w temp. od +2 °C do +4 °C.
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1704kJ / 411kcal
TŁUSZCZE:	34g, w tym nasyc. Kwasy tłuszczowe 24g
WĘGLOWODANY:	0g, w tym cukry: 0g
BIAŁKA:	25g
SÓL:	3,9g