

Ser Pecorino Fresco Toscano DOP

POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Toskański ser podpuszczkowy z mleka owczego, dojrzewający, o wyrazistym, ostrym, słonawym smaku i powierzchni pokrytej olejem lnianym. Pecorino Toscano zalicza się do serów półtwardych o zwartej konsystencji. Ma cylindryczny kształt z odciskiem formy i jasno brązową skórkę.

Sugestie

Idealny na deskę serów, polecany wraz z naszymi włoskimi dipami i musztardkami.

Dane techniczne

Charakterystyka:	ser owczy z Toskanii
Smak:	Intensywny
Składniki:	MLEKO owcze pasteryzowane, sól, podpuszczka, lokalne kultury bakterii mlekowych. Skórka pokryta konserwantem E235. Skórka nie nadaje się do spożycia.
Masa netto:	Dostępny w całości około 2 kg lub połowa około 1 kg.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.



Kraj pochodzenia:	Włochy
-------------------	--------

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1629 kJ / 393kcal
Tłuszcze:	33 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 21 g
Węglowodany:	0 g, w tym cukry 0 g
Białka:	24 g
Sól:	1,6 g

Alergeny

MLEKO owcze pasteryzowane, lokalne kultury bakterii mlekowych. Skórka pokryta konserwantem E235. Skórka nie nadaje się do spożycia.