

Ser Pecorino fresco sardo Ballu Tonedu



POCHODZENIE PRODUKTU:

Sardynia



Opis

Ser podpuszczkowy, otrzymywany z owczego mleka, dojrzewający, twardy, lekko pikantny. Pecorino Sardo posiada bardzo długą tradycję historyczną i kulturową.

Sugestie

Pasuje do deski serów lub grzanek, idealnie komponuje się z naszymi musztardami.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI: Owcze mleko, podpuszczka cielęca, sól.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:



WAGA: Dostępny 60 dniowy w całości około 2,5 kg lub połowa około 1,3 kg.

SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA: Włochy