Ser Pecorino sardo Ballu Tondu

POCHODZENIE PRODUKTU:

Sardynia

Opis

Twardy ser podpuszczkowy z mleka owczego z Sardynii, dojrzewający przez około 60 dni. Ma bardzo charakterystyczny dla mleka owczego, zdecydowany smak. Wytwarzany z mleka z obszarów nieskażonej natury Sardynii – wyspy, na której wypas owiec i produkty z mleka owczego stanowiły od czasów antycznych podstawę wyżywienia mieszkańców, wpisując się głęboko w tradycje i uwarunkowania historyczno-kulturowe tego regionu.

Sugestie

Doskonały na deskę serów lub na grzanki. Idealnie komponuje się z musztardkami do serów.

Dane techniczne

Charakterystyka:	Ser z mleka owczego (pochodzenie mleka: Sardynia)
Smak:	zdecydowany, charakterystyczny dla mleka owczego
Składniki:	MLEKO owcze (region pochodzenia mleka: Sardynia), sól, podpuszczka, bakterie kwasu MLEKOWEGO. Na skórce pokryty substancją konserwującą E235. Skórka niejadalna.
Masa netto:	w całości około 2,5 kg lub połowa około 1,3 kg.

Sposób przechowywania:	Cała gomółkę nie pakowaną przechowywać w temp. +10°C (+/-2°C). Produkt pakowany przechowywać w temp. +4°C.
Kraj pochodzenia:	Włochy

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1418 kJ / 342 kcal
Tłuszcze:	28 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 16 g,
Węglowodany:	poniżej 0,5 g, w tym cukry poniżej 0,5 g
Białka:	22 g
Sól:	1,6 g

Alergeny

MLEKO owcze