

Ser Asiago DOP



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Asiago to półtwardy, tradycyjny, wiejski, niepasteryzowany farmerski ser żółty z okolic Vicenzy. Ma przyjemny, delikatny i słodki smak. Dojrzewa około 6-7 miesięcy.

Sugestie

Jeden z najbardziej popularnych włoskich serów, który doskonale pasuje na deskę serów w szczególności w połączeniu z naszą słodko-pikantną musztardą figową. Doskonały składnik wyśmienitego risotto, polenty i ravioli. Fantastyczny ser o obszernym zastosowaniu w kuchni.

Dane techniczne

CHARAKTERYSTYKA:	Ser z mleka krowiego Asiago DOP dojrzewający 6/7 miesiąc z region Veneto.
SMAK:	Delikatny
SKŁADNIKI:	MLEKO, sól, podpuszczka, BEZ GMO
ALERGENY:	MLEKO, BEZ GMO
OPAKOWANIE:	Plastikowe



WAGA:	Dostępny w opakowaniu 1 kg.
SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:	Przechowywać w temp. od +1 °C do +4 °C.
KRAJ POCHODZENIA:	Włochy

Wartości odżywcze Wartości odżywcze w 100g produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA:	1623kJ/391kcal
TŁUSZCZE:	31g, w tym nasyc. Kwasy tłuszczowe 22g
WĘGLOWODANY:	0g, w tym cukry: 0g
BIAŁKA:	28 g
SÓL:	2,4g