

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 wysmienitego risotto, polenty i ravioli. Fantastyczny ser o obszernym zastosowaniu w kuchni.

Dane techniczne

RODZAJ SERA:

CHARAKTERYSTYKA:

SMAK:

WYGLĄD:

SKŁADNIKI: Krowie pełnotłuste mleko, podpuszczka, sól.

ALERGENY:

OPAKOWANIE:

WAGA: Dostępny w opakowaniu 1 kg.



SPOSÓB PRZECHOWYWANIA:

KRAJ POCHODZENIA:

Włochy