



## SER MASCARPONE PIĄTNICA 250g



Cena: 9,60 zł

### Opis słownikowy

Kraj pochodzenia:	Polska
Producent	OSM PIĄTNICA
Temperatura przechowywania:	1°C - 6°C

### Opis produktu

To kategoria miękkich i świeżych serów pochodząca z południa Europy. Ser wyrabiany tradycyjną metodą ze śmietanki charakteryzuje się gładką, aksamitną konsystencją i naturalnym, śmietankowym smakiem. Doskonałe połączenie najlepszych cech sera, masła i śmietany. Wyprodukowany z pasteryzowanej śmietanki. Łatwo się rozsmarowuje na pieczywie i jednocześnie zawiera o połowę mniej tłuszczu niż masło, dlatego stanowi dla niego ciekawą alternatywę.

Mascarpone, najczęściej używane jest do przygotowania deserów oraz ciast - szczególnie, jako główny składnik włoskiego Tiramisu. W daniach na gorąco wzbogaci smak wielu sosów do makaronu, dań mięsnych, warzywnych czy pizzy. Wyprodukowany z mleka od krów karmionych paszami bez genetycznie zmodyfikowanych organizmów.