

Nazwa	Mleko	Opis	Średnia wartość na 100g produktu
Bio Kolsasser Brie		<p>Łagodny aromat Ekologiczny Kolsasser ze znakiem jakości „Quality Tyrol” zachwyca typową białą skórką i gładkim ciastem, które z wiekiem staje się bardziej kremowe. Biała pleśń o przyjemnie kwaśnej, kremowej nucie oraz zapachu wybornych grzybów i kasztanów czyni go wyjątkowym. Smaczne organiczne mleko siano w szczególności modeluje ser i nadaje mu wielowarstwowy aromat i gładką konsystencję.</p>	<p>Grupa serów: ser miękki Surowiec: organiczne mleko siano Czas dojrzewania: co najmniej 2 tygodnie Dojrzewanie: szlachetne dojrzewanie pleśni Tłuszcz i tr.: 50%, odpowiada ok. 20% tłuszczu w wartościach bezwzględnych Kora: biała szlachetna pleśń</p> <p>Wartość opałowa: KJ 1430 Wartość energetyczna kcal: 345 kcal Tłuszcz: 29,0 g W tym nasycone kwasy tłuszczowe: 19,0 g Węglowodany: 0,0 g Cukier: 0,0 g Białko: 20,0 g Sól: 1,4 g</p>