

GOJUS typ parmezán



ROKISKIO
SŮRIS

ROK03



Sýr Rokiškio Gojus" je výborný polotvrdý sýr typu parmezán. Tento mladý sýr, zrající minimálně 6 měsíců, se vyznačuje tmavě žlutou barvou, svůdnou vůní a dlouho trvajícím, příjemnou a jedinečnou chutí.

Je vhodný především k masu a rybím pokrmům. Zejména vhodný je do tradiční italské kuchyně.

Doporučujeme podávat s mladým bílým vínem. Sýr by neměl chybět na pohoštění ke Svatomartinským vínům.

Hmotnost	5 kg
Počet ks v 1 balení	
Trvanlivost	min. 4 měsíce od data výroby
Skladování	od -4 do +6°C
Výrobce / země původu	Rokiškio sūris / Litva
Doba zrání	min. 6 měsíců
Definice sýra	tvrdý typu parmezán
Složení	pasterizované kravské mléko, koncentrát kyselých mléčných bakterií, kuchyňská sůl 3%, zahušťovaadlo E509 (0,30kg v 100 kg produktu), syřidlo
Alergeny	Mléko
Tuk v suštině	44%
Sušina	56%

Průměrné nutriční hodnoty na 100 g:

Energetická hodnota na 100 g výrobku	1438kJ/345kcal
Bílkoviny	30,4 g
Sacharidy	-
Tuky	24,2 g