



Ser Mlekdamer blok

Ser typu szwajcarskiego, podpuszczkowy o zawartości tłuszczu 45% w suchej masie, produkowany z dodatkiem bakterii propionowych.

Mlekdamer extra charakteryzuje się kremowo-żółtą barwą, jednolitą w całej masie i dużymi, okrągłymi oraz lekko owalnymi dziurami, które powstają w trakcie dojrzewania.

Proces ten przebiega dwuetapowo i trwa łącznie od sześciu do ośmiu tygodni. W tym czasie Mlekdamer extra nabiera pożądanego, orzechowo-słodkawego, łagodnego smaku, zaś miąższ idealnej elastyczności. Dziury, zwane okami, dodają mu oczekiwanego przez konsumentów, atrakcyjnego wyglądu.

Znawcy polecają Mlekdamer extra na deskę serów z uwagi na szczególne bogactwo smaku i aromatu

Termin przydatności w dniach		90 dni
CN		04069013
Ilość sztuk w kartonie		4
Ilość kartonów na warstwie		10
Ilość warstw na palecie		5
Waga palety netto		600 kg
Kod EAN jednostkowy		274906-wagowy
VAT		5,00%

VP COMPANY SP. Z O.O.
15-560 BIAŁYSTOK, UL. SOBOLEWSKA 15/3
NIP: 9662101147 , REGON: 362818697, KRS: 0000591067