

NOVINKY PODZIM 2018

Nové španělské sýry z oblasti Navarra



TOP produkt

65441



Sýr Reserva 12 měsíců
l 250 g

obsah krt. / 12 ks
záruka / 30
teplota sklad. / +3 až +8°C
bezlepkový / ano



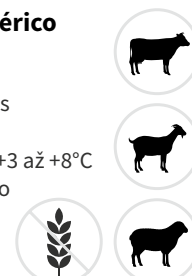
Španělsko
vynikající sýr mírně pikantní chuti, je vyroben z nepasterovaného ovčího (80 %) a kravského (20 %) mléka, doba zrání min. 12 měsíců, ideální k vínu

65442



Vyzrálý sýr Ibérico
l 150 g

obsah krt. / 16 ks
záruka / 30
teplota sklad. / +3 až +8°C
bezlepkový / ano



Španělsko
typický španělský sýr, je vyroben ze 3 druhů nepasterovaného mléka (kravského, koziho a ovčího), doba zrání 4-5 měsíců, intenzivní chuť s nádechem suchých plodů

65443



Vyzrálý ovčí sýr
l 150 g

obsah krt. / 16 ks
záruka / 30
teplota sklad. / +3 až +8°C
bezlepkový / ano



Španělsko
tradiční, ve Španělsku velmi oblíbený sýr, je vyroben z nepasterovaného mléka, silné aroma, doba zrání 4-5 měsíců

65444



Kozí sýr l 150 g

obsah krt. / 16 ks
záruka / 30
teplota sklad. / +3 až +8°C
bezlepkový / ano



Španělsko
sýr výrazné, nakyslé chuti s vysokým obsahem bílkovin a nízkým obsahem draslíku, je vyroben z pasterovaného mléka, doba zrání 2 měsíce

65445



Kozí sýr Natural
l 160 g

obsah krt. / 20 ks
záruka / 30
teplota sklad. / +3 až +8°C
bezlepkový / ano



Španělsko
sýr vyrobený tradiční pasterací mléka, bez přídavných látek a barviv, ideální do salátů, omáček nebo jako strouhaný na pizzu či těstoviny

65446



Ovčí sýr Natural
l 160 g

obsah krt. / 20 ks
záruka / 30
teplota sklad. / +3 až +8°C
bezlepkový / ano



Španělsko
sýr vyrobený tradiční pasterací mléka, bez přídavných látek a barviv, ideální do salátů, omáček nebo jako strouhaný na pizzu či těstoviny