Dane aktualne na dzień: 20-11-2026 22:19

Link do produktu: https://mercatowloska.pl/wloski-sklep-wloskie-sery-asiago-dop-delikatny-miekki-ser-100g-wlochy-p-263.html



Asiago DOP - delikatny, miękki ser z mleka krowiego na wagę

Cena	**15,40 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**

Opis produktu

Asiago DOP - wyjątkowy ser, który zachwyci Cię swoim bogatym smakiem i głębokim aromatem!

Ten tradycyjny ser, produkowany od tysiąca lat na Płaskowyżu Asiago w północnych Włoszech, posiada certyfikat DOP (Denominazione di Origine Protetta), co gwarantuje jego autentyczność i najwyższą jakość.

To świeży ser półmiękki wytwarzany z pełnego mleka krowiego pochodzącego z włoskich mleczarni. Kolor sera waha się od białego do słomkowo-żółtego. Asiago DOP ma miękką i delikatną konsystencję, dzięki czemu bez trudu można pokroić go w plastry lub kostkę i podać jako ser stołowy. Włoski ser Asiago DOP ma delikatny smak, z wyczuwalnym posmakiem doskonałego mleka, słodyczy i lekkiej kwaskowatości.

Jak zamawiać? W naszym sklepie 1 sztuka w koszyku odpowiada 100g produktu. Jeśli potrzebujesz kawałka o wadze np. 400g, wybierz 4 sztuki. Całość ukroimy w jednym, świeżym kawałku, abyś mógł cieszyć się jakością premium prosto z włoskiej lady.

Świetny dodatek do wielu dań, nadaje im niepowtarzalny charakter i autentyczny włoski smak. Jest nieodłącznym składnikiem deski serów i wędlin. Można podawać go solo ze świeżym pieczywem i oliwą, a także używać do dań na ciepło. Idealny do makaronów, risotto, sałatek, kanapek i jako samodzielna przekąska. Doskonale smakuje podany z lekkimi białymi winami. Bogaty w białko, wapń i witaminy, a przy tym niskokaloryczny, Asiago DOP to idealny wybór dla osób dbających o zdrowie.

*Aby zagwarantować najwyższą jakość i świeżość naszych serów oraz wędlin, realizujemy wysyłki tylko od poniedziałku do czwartku. Dzięki temu Twoje zamówienie dotrze do Ciebie jak najszybciej, a produkty zachowają swoje wyjątkowe walory smakowe.