

Κασέρι με βασιλομανίταρο & τρούφα



Το κασέρι μακράς ωρίμανσης είναι φτιαγμένο από εκλεκτό αιγοπρόβειο γάλα, από φάρμες των Λευκάρων Κοζάνης. Η προσθήκη δύο άλλων ξεχωριστών προϊόντων της περιοχής - βασιλομανίταρο και τρούφα, απογειώνει τη γεύση και δίνει μοναδικό χαρακτήρα σε ένα από τα πιο αγαπημένα παραδοσιακά τυριά. Με την πλούσια και γεμάτη γεύση του, συνοδεύει ιδανικά τα κόκκινα κρασιά.

<https://karamanlidika.gr/tyri-kaseri-me-vasilomanitaro-kai-troyfa/>

Προέλευση: Κοζάνη

Γάλα: Αιγοπρόβειο

Μέγιστη υγρασία: 40%

Ελάχιστο λίπος επί ξηρού: 40%

Μεζετζίδικο

Σωκράτους 1, 10552, Αθήνα

☎ +30 210 3254 184

πώληση: 08:00- 21:00, εστίαση: 12:00- 23:00

Παστιρματζίδικο

Ευριπίδου 41, 10554, Αθήνα

☎ +30 210 3217 238

πώληση: 08:00- 17:00

