

English Clotted Cream, tuhý smetanový krém 55% tuku,
454g



Minimální obsah tuku je 55 %, většinou však 64 %. Šetrným záhřevem si smetana zachová svěží, libou vůni a mandlovou příchut.

~~644,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 644,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Peppý smetanový krém je ideální jako topping na dezerty, zmrzlinu, ovoce, vafle nebo muffiny. Nebo jen se Scones (čajové sušenky) a jahodovým džemem zcela po anglicku, k odpolednímu čaji o páté, jako tzv. "Cream Tea".

English Clotted Cream se vyrábí průmyslově přímo z čerstvé smetany. Ta se pak zahřívá a zahušťuje zhruba jednu hodinu v ploché nádobě ve vodní či v parní lázni. Poté se nechá 12 hodin zvolna chladnout.

Minimální obsah tuku je 55 %, většinou však 64 %. Od roku 1998 nese název Cornish clotted cream a získal ochrannou známku původu - PDO (Protected Designation of Origin). Označení zaručuje, že jde o certifikovaný výrobek, který se smí vyrábět pouze ve vymezené oblasti, a to podle přesně stanovených metod a receptur.

Šetrným záhřevem si smetana zachová svěží, libou vůni a mandlovou příchuť.

Složení: Pastrizovaná smetana (Clotted Cream) z kravského mléka, 55% tuku.

Uchovávejte v chladničce při teplotě + 7 ° C a po otevření do 5 dnů spotřebujte.

Vlastnosti: bílkovina ze zvířecího mléka.

Alergeny: mléko.

Odpovědní podnikatelé: Produkt aus England. Coombe Castle International Ltd, The Creamery Western Way, SN12 8FH Melksham, Großbritannien.

Přepravní hmotnost: 0,807 kg

Skladovací teplota: 4,00 °C

Energetická hodnota kj/kcal: 2137/519

Alergeny: 07 MLÉKO

Bílkoviny g: 1,6 g

Cukry g: 2,2 g

Nasycené mastné kyseliny g: 35 g

Sacharidy g: 2,2 g

Sůl g: <0,01 g

Tuky g: 55 g
