

Il Nocciolo



Information

Varumärke:	Caseificio Dell'Alta Langa
Produktnummer:	2652
Ursprungsland:	Italien
Lagring:	Kyl

Ingredienser

KoMJÖLK, fårMJÖLK, getMJÖLK, salt, löpe, mognadsenymer

Övrig information om diet

GMO-fri



Mjuk dessertost, vitmögel

Caseificio Alta Langa är en av de mest ansedda italienska ostproducenterna, vi har under lång tid sålt deras La Tur och Langherino. Nu har vi även en av de godaste färskostar vi smakat, Il Nocciolo! Den är en tremjölksost på get-, får- och komjolk och har ett tunt vitmögelskal med ett superkrämigt inre. Namnet är något så vackert som en hyllning till de piemontesiska hasselnötterna!

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1236 kJ / 299 kcal
Fett	28 g
- Varav mättat fett	19 g
Kolhydrat	0.7 g
Protein	12 g
Salt	1 g

Användning

Till ostbrickan

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 2-6 °C

Produktion

Mjuk vitmögelseost på ko-, får och getmjölk

Värmebehandling: Pastöriserad (Låg värme)

Allergener

Mjolk: Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt:

110 g