

Provolone



Information

Produktnummer:	88
Ursprungsland:	Italien
Lagring:	Kyl

Ingredienser

koMJÖLK, salt, mikrobiellt löpe, ytbehandlingsmedel E202, E203, E235

Övrig information om diet

Vegetarisk	✓
GMO-fri	✓

Hård dessertost

Den här italienska osten kommer ursprungligen från södra Italien. Provelone Piccante lagras upp till två år och får en hård skorpa. Det är en god ost att riva till matlagning. Kan även skivas och stekas. De formas för hand till olika fantasifulla former och binds ofta ihop två och två.

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1498 kJ / 361 kcal
Fett	29 g
- Varav mättat fett	19 g
Kolhydrat	< 0.1 g
- varav socker	< 0.1 g
Protein	25 g
Salt	2 g

Användning

Matlagning mm

Hållbarhet och hantering

Min. temperatur:	4 °C
Max. temperatur:	8 °C

Produktion

Hård dessertost på komjölk

Värmebehandling Pastöriserad (Låg värme)

Allergener

Mjök Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt: 1000 g

