

Testun Ocelli al Barolo



Information

Varumärke:	Casearia Arnoldi
Produktnummer:	2053
Ursprungsland:	Italien
Lagring:	Kyl

Ingredienser

koMJÖLK, getMJÖLK, salt, löpe, mjölksyrabakterier, vin och vindruvsrester från Barolovin

Övrig information om diet

GMO-fri



Hård dessertost

Testun Ocelli al Barolo är en gammal italiensk bergsost som är gjord på en blandning av ko- och getmjölk. Denna speciella ost är inpackad i vinmust och druvor, resterna från produktionen av det berömda Barolovinet. Detta ger osten en härligt vinös och dekadent smak.

Beställningsvara

Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1541 kJ / 371 kcal
Fett	29.6 g
- Varav mättat fett	21.2 g
Kolhydrat	2.4 g
Protein	23.8 g
Salt	1.7 g

Användning

Ostbrickan!

Hållbarhet och hantering

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

Produktion

Hård dessertost på ko- och getmjölk med barolovin

Mathantverk:	Ja
Värmebehandling	Pastöriserad (Låg värme)

Allergener

Mjök Härrörande från

Förpackning

Basenhet

Nettovikt:

6000 g