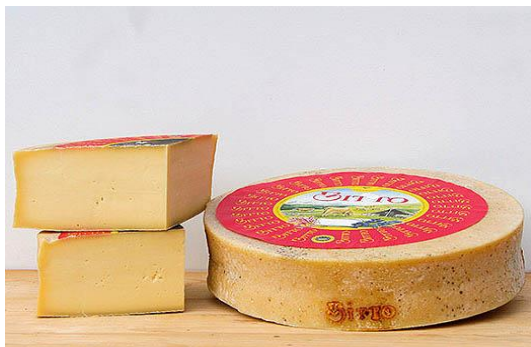


## Bitto DOP Valtellina



## Hård dessertost

Denna ikoniska, lombardiska hårdost på opastöriserad komjölk har tillverkats i Valtellinadalen i hundratals år. Den lagras alltifrån 40 dagar till tio år! Vår lagras i minst 70 dagar, vilket ger en härligt mjuk ost i sin textur med lätt söta toner.

### BESTÄLLNINGSVARA

### INFORMATION

Varumärke Arnoldi

Artikelnummer 1549

Ursprungsland Italien

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 11 kg

### Ingredienser

Opastöriserad komJÖLK, salt, löpe

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1716 kJ 413 kcal
Fett	33 g
varav mättat fett	23 g
Kolhydrater	1,6 g
varav sockerarter	0 g
Protein	26 g
Salt	1,5 g

### Allergener

Mjök

### Användningsområde

Ostbricka, matlagning, etc

### Övrig information

### Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord på opastöriserad komjölk.