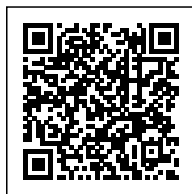




**BIANCHINA CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA CA300GX4 (CA1,2KG)
GET DESSERT OST**

SKU: 2365



Bianchina - Mjuk och krämig Dessertost av pastöriserad getmjölk!
ca 300 g

PRODUKT BESKRIVNING

Mjök: Pastöriserad Get.

Typ av metod: Traditionell.

Färg: Vit.

Karaktär: Fräsch och mjuk - samtidigt torr och krämig.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbrickan med marmelad och grissini/kex.

Vikt: ca 300 g x 4 ca 1,2kg

Lagrad: <15 dagar





Ingredienser: Pastöriserad **getmjölk***, salt, **löpe**. Kan innehålla spår av: **komjök**. *Ursprungsland: Italien.

Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1050 kJ / 254 kcal
Fett	22,0 g
- varav mättade fettsyror	16,0 g
Kolhydrater	0,9 g
- varav sockerarter	0,9 g
Protein	12,0 g
Salt	2,0 g

30 years of Italian Food Experience



Bianchina - Dessertost av getmjölk - Casificio dell'Alta Langa

Bianchina - Mjuk och krämig Dessertost av getmjölk!

Bianchina - Dessertost av getmjölk
Fräsch och mjuk - samtidigt torr och kompakt - denna robiola förkroppsligar all lätthet hos långsamt syrad getmjölk; munnen påminner dess karakteristiska syrlighet om doften av yoghurt och känslan av mjölk och färskt gräs.



Bianchina / 22% Casificio dell'Alta Langa
ARTIKELNÖ: 2385
MJÖLK: Pastöriserad Get.
Typ av metod: Traditionell.
Färg: Vit.
Karakter: Fräsch och mjuk - samtidigt torr och kompakt.
Särlighet: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbrickan med marmelad och grotstai/keex.
Vikt: ca 300 g.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1050 kJ / 254 kcal
Fett	22,0 g
- varav mättade fettsyror	16,0 g
Kolhydrater	0,9 g
- varav sockerarter	0,9 g
Protein	12,0 g
Salt	2,0 g

Ingredienser: Pastöriserad getmjölk, salt, löpe. Kan innehålla spår av komjök.
Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Bäst före: se förpackning.

molino
Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

