

BRUNET CASEIFICIO DELL’ALTA LANGA 6X250G (CA1,4 KG) GET DESSERT OST

SKU: 13607

Pastöriserad och delikat getmjölksrobiola med ett tunnt, vitaktigt, ätbart och krämigt hölje.
Lagring: <15 dagar
Vikt: ca 250 g

PRODUKT BESKRIVNING

Delikat Robiola ost gjord av getmjölk med en tunn och mjuk vitaktig skorpa samt en krämig underkrusta som utvecklats genom en mild åldring i en fuktig och luftig miljö. I munnen blandas behagliga känslor av friskhet, tack vare dess karakteristiska syrliga ton, med doften av bröd och nötter.
Caseificio dell’Alta Langa
Njut av en smakresa till det frodiga landskapet mellan Alba och Cortemilia i den pittoreska norditalienska regionen Piemonte med vår färska ost från Caseificio dell’Alta Langa. Denna pärla till ostmakare är en stolt förespråkare av det kulinariska arvet och traditionella metoder som har gått i arv genom generationer. De värdesätter lokala och traditionella recept som bygger på ingredienser från närliggande gårdar. Ostarna tillverkas naturligt med kärlek, hängivenhet och utan tillsatser.
Mästare av mjölk: ko, get, får
De specialiserar sig på att skapa små färskostar av exceptionell kvalitet, och använder mjölk från: ko, får och get. Variationen är imponerande - vissa ostar gjorda enbart av en typ av mjölk - medan andra är förtrollande blandningar av två eller till och med tre mjölksorter. Alla ostarna är fasta, samtidigt som de är mjuka och krämiga, med en mild och subtil syrlighet. Det är de unika egenskaperna hos varje mjölkslag som ger varje ost dess karakteristiska smak och textur, vilket gör dem till en kulinarisk upplevelse utöver det vanliga.

Ingredienser: pastöriserad **getmjölk***, salt, löpe. Kan innehålla spår av: **komjölk.** *Ursprungsland: Spanien

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1200 kJ / 290 kcal
Fett	25,0 g
- varav mättade fettsyror	18,0 g
Kolhydrater	1,8 g
- varav sockerarter	1,8 g
Protein	14,0 g
Salt	1,0 g