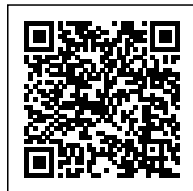




CACIOBUFALA PISTACCHIO LAGRAD 6M 2KG

SKU: 14474



Caciobufala Pistacchio lagrad 6m

2 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Caciobufala Pistage Lagrat 6 Månader - 2 kg

En smakrik ost, vanligtvis en *caciotta*, gjord på buffelmjök, berikad med pistagenötter som ger en unik smakprofil och en konsistens som varierar från halvmjuk till mer kompakt efter sex månaders lagring. En ost som passar utmärkt att avnjutas som den är, tillsammans med vin eller i kreativa rätter. Osten har en gyllene skorpa som ibland täcks av vitmögel och en inre massa som smälter i munnen.

Typ: Caciotta, halvhård ost

Lagring: 6 månader, vilket ger en mer intensiv smak och fastare konsistens jämfört med färsk ost

Utseende: Gyllene skorpa med eventuell vit beläggning, inre massa med inslag av pistagenötter

Smak: Balanserad, söt-salt, med aromatiska toner från pistagenötter och en lätt syra

Användning: Perfekt som aperitivo, förrätt, tillbehör till vin, eller som ingrediens i pastarätter och sallader

En genuint hantverksmässig produkt som förenar buffelmjölkens krämighet med pistagens krispighet och smakrikedom.





Ingredienser: **Buffelmjök, komjök**, löpe, salt, **pistagenötter**. Skorpan behandlas med Parafluid Rosso, som innehåller konserveringsmedel: E202, E235. Färgämnen: E172.

Caciobufala med Pistage

Caciobufala med pistage kombinerar sötman från buffelmjök med pistagens fräschör, vilket ger en raffinerad smak med en behaglig krispighet.

Osten tillverkas med en patenterad tillverkningsprocess som bevarar buffelmjölakens naturliga krämighet och äkthet. Resultatet är en sammetslen konsistens och en balanserad smak med en finstämd aromatisk ton.

Perfekt att njuta av som den är, på en charkbricka eller för att ge dina rätter en extra sofistikerad touch.

Caciobufala al Pistacchio är en hyllning till smakrikedomen och äktheten i det kampanska köket.

