

CACIOBUFALA PISTACCHIO CASEIFICIO LA VALLE VERDE CA2KG BUFFEL/KO LAGRAD

SKU: 14474

Caciobufala Pistacchio lagrad 6m
ca 2 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Caciobufala Pistage Lagrat 6 Månader – 2 kg

En smakrik ost, vanligtvis en *caciotta*, gjord på buffelmjölk, 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: **Buffelmjölk**, **komjölk,** löpe, salt, **pistagenötter**. Skorpan behandlas med Parafluid Rosso, som innehåller konserveringsmedel: E202, E235. Färgämnen: E172.

Caciobufala med Pistage

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

Osten tillverkas med en patenterad tillverkningsprocess som bevarar buffelmjölkens 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.