

CACIOCAVALLO SILANO DOP LATTERIA SORESINA CA1KG KO LAGRAD

SKU: 1877

Caciocavallo Silano DOP
ca 1 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Mild – Caciocavallo Soresina är en lagrad, halvhård ost med trådig konsistens (pasta filata), tillverkad enbart av 100 % italiensk mjölk från en kontrollerad och garanterad leverantörskedja. En traditionell italiensk halvhård ost med karaktäristisk päronform och fyllig smak. Tillverkad av högkvalitativ komjölk enligt klassiska metoder, med lagring som utvecklar en balanserad, något nötig och aromatisk profil.

Ingredienser: **Mjölk***, salt, **löpe**. *Ursprungsland: Italien.
Förvaras: kylt +2°C/+8°C. Öppnad bör konsumeras inom 7 dagar.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1569 kJ / 378 kcal
Fett	30,0 g
- varav mättade fettsyror	21,0 g
Kolhydrater	2,0 g
- varav sockerarter	2,0 g
Protein	25,0 g
Salt	1,8 g

Caciocavallo är en klassisk italiensk ost med anor från södra Italien. Den har en karakteristisk päronform och tillverkas med pasta filata-teknik, liknande mozzarella och provolone. Smaken är mild och nötig när den är ung, men blir mer intensiv och pikant med lagring. Perfekt på charkbrickan, riven över pasta eller smält på varm ciabatta!