

Italienska smaker sedan 1999



CAMPÍ AI SEMI DI FINOCCHIO CASEIFICIO QUATTRO PORTONI CA
1,6KG BUFFEL LAGRAD

SKU: 13613



Det här är en produkt som vi vanligtvis inte har i vårt ordinarie sortiment. Om den finns tillgänglig kan den köpas, men om ni önskar köpa den regelbundet, vänligen kontakta er säljare eller skicka ett mejl till info@ilmolino.se

Lagrad ost av buffelmjök med fänkålsfrön.

ca 1,6 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Mjök: Pastöriserad Buffel.

Typ av metod: Traditionell, Lagrad minst 60 dagar.

Färg: Färgen kan varieras från vitt till elfenben med fläckar av fänkålsfrön.

Karaktär: Kompakt, mjuk, elastisk med få hål. Balanserad smak med tydlig fänkålsarom.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till plockbrickan och till aperitivo.

Form: ca 16 cm diameter, 9 cm hög

Vikt: ca 1,6 kg



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Pastöriserad **buffelmjök***, salt, fänkålsfrön (0,085%), **löpe**. *Ursprungsland: Italien.
Förvaras: +1°C - +6°C

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	2026 kJ / 490 kcal
Fett	43,0 g
- varav mättade fettsyror	31,0 g
Kolhydrater	2,0 g
- varav sockerarter	1,4 g
Protein	21,0 g
Salt	1,3 g

Upplev vår buffelost av caciotta-typ, vars oregelbundna sfäriska form och skrynkliga, tunna svål avslöjar dess hantverk. Denna ost är kryddad med fänkålsfrön – synliga i dess karaktäristiska skal. Med en konsistens som är kompakt, mjuk och elastisk med få hål och en färg som sträcker sig från vitt till elfenben med fläckar av fänkålsfrön, bjuder osten på en subtil närvaro av fänkål. Upplev den delikata aromen av buffelmjök, tydligt berikad med smakerna från fänkålsfrö.

