FONTINA VALDOSTANA ALPEGGIO DOP HJUL CA 8 KG

SKU: 13775

Fontina Valdostana ALPEGGIO DOP
Hjul, ca 8 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Fontina Valdostana ALPEGGIO DOP

Beskrivning: Opastöriserad komjölk.

Egenskaper: *Färg:* Från elfenben till mer eller mindre intensivt halmgul. *Arom:* Intensiv doft utvecklas mer eller mindre beroende på graden av mognad. *Smak:* söt - lätt kryddig. Osten smälter i munnen och har en karakteristisk mild, delikat och smörig smak, mer intensiv när den mognar. *Minsta mognadstid:* 80 dagar. *Konsistens:* Elastisk och mjuk i förhållande till produktions- och mognadsperiod.

Servering: Rumstemperatur. Perfekt till Fondue och ostbricka. Utmärkt som smält eller gratängost för att berika pizza, pasta och kött.

Vikt: ca 8 kg

Ingredienser: opastöriserad **komjölk***, salt, **löpe**. Hölje ej ätbart. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1586 kJ / 382 kcal
Fett	31,0 g
- varav mättade fettsyror	21,7 g
Kolhydrater	0,8 g
- varav sockerarter	0,8 g
Protein	25,0 g
Salt	1,9 g

Fontina Valdostana ALPEGGIO DOP

Fontina är en klassisk italiensk hårdost med vaxat skal som har sitt ursprung i Valle d’Aosta. Den är gjord på opastöriserad komjölk. Enligt gamla dokument så har man producerat Fontina i Aostadalen sedan 1270. En äkta Fontina har en Consorzio stämpel.

Vår Fontina är en så kallad Alpeggio dvs. att man använder mjölken från kor som varit på alpbete – de typiska Aosta kossorna – Valdostana Pezzata Rossa, Valdostana Pezzata Nera och Castana. - Mjölken blir då fetare och rikare på protein och kasein. Det bidrar till att man erhåller en högkvalitativ slutprodukt, en ost med kraftig, rund, mjölkig smak och balanserad sälta.

Den opastöriserade mjölken bearbetas direkt efter mjölkningen – som fortfarande mjölkas för hand i vindskydden uppe på alpsluttningarna på en höjd av 2250 meter.

Smaken är mild, delikat och smörig. Under sin lagring i grottor (80 dagar) erhåller osten sina unika egenskaper – elastisk textur och lätt sötaktig smak – sin sälta och typiska bouquet.

Italienska smaker sedan 1999

Fontina Valdostana ALPEGGIO DOP - Opastöriserad komjölk

Fontina är en klassisk italiensk hårdost med vaxat skal som har sitt ursprung i Valle d’Aosta. Den är gjord på opastöriserad komjölk. Enligt gamla dokument så har man producerat Fontina i Aostadalen sedan 1270. En äkta Fontina har en Consorzio stämpel.

Vår Fontina är en så kallad Alpeggio dvs. att man använder mjölken från kor som varit på alpbete - de typiska Aosta kossorna - Valdostana Pezzata Rossa, Valdostana Pezzata Nera och Castana. Mjölken blir då fetare och rikare på protein och kasein. Det bidrar till att man erhåller en högkvalitativ slutprodukt, en ost med kraftig, rund, mjölkig smak och balanserad sälta.

Den opastöriserade mjölken bearbetas direkt efter mjölkningen - som fortfarande mjölkas för hand i vindskydden uppe på alpsluttningarna på en höjd av 2250 meter.

Smaken är mild, delikat och smörig. Under sin lagring i grottor (80 dagar) erhåller osten sina unika egenskaper - elastisk textur och lätt sötaktig smak - sin sälta och typiska bouquet.

Fontina Valdostana ALPEGGIO DOP

ARTIKELNR. 12775

Beskrivning: Opastöriserad komjölk.

Egenskaper: *Färg:* Från ofärvitten till mer eller mindre intensivt halmgul.

Arom: Intensiv doft utvecklas mer eller mindre beroende på gradan av mognad.

Smak: sält - lätt kryddig. Osten smälter i munnen och har en karakteristisk sält, delikat och smörig smak, mer intensiv när den mognar. **Minsta mognadstid:** 80 dagar

Konsistens: Elastisk och mjuk i förhållande till produktions- och mognadsperiod.

Servering: Rumstemperatur. Perfekt till fondue eller till din ostbricka.

Vikt: ca 8 kg

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1586 kJ / 382 kcal
Fett	31,0 g
- varav mättade fettsyror	21,7 g
Kolhydrater	0,8 g
- varav sockerarter	0,8 g
Protein	25,0 g
Salt	1,9 g

Ingredienser: opastöriserad **komjölk***, salt, **löpe**. Hölje ej ätbart. *Ursprungsland: Italien. Förvaras i kyl + 8°C / + 10°C. Ej ätbart hös se förpackning

molino

Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se