



**FONTINA VALDOSTANA LATTERIA DOP 1/4 HJUL CA 2KG KO
LAGRAD**

SKU: 1926



Fontina Valdostana LATTERIA DOP
ca 2kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Tillverkad av färsk, opastöriserad komjölk och lagrad i minst 8 månader.

Krämig och mild smak.

Denna halvfasta ost har en mild, smörig smak med lätt nötiga toner och en krämig konsistens som blir fylligare ju längre den lagras. Perfekt både som bordsost och till matlagning.

ca 2 kg





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

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 LATTERIA DOP - Opastöriserad komjolk

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

Den opastöriserade mjölken bearbetas direkt efter mjölkningen av de typiska Aosta kossorna - Valdostana Pezzata Rossa, Valdostana Pezzata Nera och Castana - som fortfarande mjölkas för hand.

Smaken är krämig, kraftig och aromatisk från de olika örter som kossorna betar på hög höjd. Under sin lagring i grottor (60 dagar) erhåller osten sina unika egenskaper - elastisk textur och lätt sötaktig smak - sin salta och typiska bouquet .

Italienska smaker sedan 1999



Fontina Valdostana LATTERIA DOP - Opastöriserad komjolk

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

Den opastöriserade mjölken bearbetas direkt efter mjölkningen av de typiska Aosta kossorna - Valdostana Pezzata Rossa, Valdostana Pezzata Nera och Castana - som fortfarande mjölkas för hand.

Smaken är krämig, kraftig och aromatisk från de olika örter som kossorna betar på hög höjd. Under sin lagring i grottor (60 dagar) erhåller osten sina unika egenskaper - elastisk textur och lätt sötaktig smak - sin salta och typiska bouquet .





Fontina Valdostana LATTERIA DOP

Ursprungsland: Italien

Beskrivning: Opastöriserad komjolk.

Egenskaper: Färg: Till skillnad från mörk eller rödbrun italiensk kungädd.

Avsnitt: Innehåller smaker eller mindre beroende på graden av mognad.

Smak: Söt - till kryddig. Osten innehåller smaker och har en karakteristisk söt, delaktig och smög smak, mer intensiv vid den mogna. Måttligt mjölkigt till färg.

Konservering: Klassisk och mjuk i förhållande till produktions- och mognadstid.

Förpackning: Kungäddspapper, avsett till Fontina eller till de avsnitt.

Wax: ca 1 kg

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
	ENERGI/100g
Energi	1586 kJ
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 komjolk*, salt, löpe. Hölje ej ätbart. *Ursprungsland: Italien. Förvaras: i kyl + 8°C / + 10°C. Bäst före: se förpackning

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

