

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 **komjölk***, 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 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.

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 sälta och typiska bouquet .

