

# Italienska smaker sedan 1999



**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 komjolk 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



# Italienska smaker sedan 1999



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 söttaktig 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 söttaktig smak - sin salta och typiska bouquet .

**Fontina Valdostana LATTERIA DOP**  
Ursprung: Italien  
Beskrivning: Opastöriserad komjolk.  
Egenskaper: Färg: Gult till gulaktigt till mörkt eller mörkt rödaktigt färgigt.  
Arom: Intensiv, dock avdunskad mer eller mindre beroende på graden av mognad.  
Smak: Söt - till kryddig. Osten smälter i munnen och har en karakteristisk söt, delvis och smörig smak, mer intensiv vid den mogna. Aromer: mjölkens egna.  
Kvaliteter: Klassisk och mjuk. Förhållande till produktions- och mognadstid.  
Särlighet: Kvalitetsgaranti. Äventyr till Fontina eller till de andra.

Wax: ca 1 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 komjolk\*, salt, löpe. Hölje ej ätbart. \*Ursprungsland: Italien. Förvaras: i kyl + 8°C / + 10°C. Bäst före: se förpackning

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

