

HARD CHEESE 12M FIOR D'ITALIA 1KG KO LAGRAD (UTAN ÄGG-LYSOZYM)

SKU: 15663

Hard Cheese (utan) Lysozym
VAC 1 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Utmärkande egenskaper:
Fior d’Italia tillverkas av noggrant utvalda råvaror och genom en omsorgsfull produktionsprocess som ger osten rätt struktur, arom och goda egenskaper i köket.

- Tillverkad av 100 % italiensk mjölk
- Lagrad i 12 månader för en fyllig och balanserad smak
- Tillverkad med mikrobiellt ystenzym och utan lysozym
- Utan konserveringsmedel (utan ägg-lysozym)
- Naturligt laktosfri

Fysiskt utseende: Produkt med ett jämnt utseende, typiskt för riven ost.
Struktur: Finkornig.
Smak: Behaglig, aromatisk och långvarig, utan att vara alltför salt eller skarp.
Färg: Halmgul, inte särskilt intensiv.
Doft: Karakteristisk och behaglig med mjölkiga toner.

Ingredienser: pastöriserad **komjölk***, salt, mikrobiellt ystenzym. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1529 kJ / 368 kcal
Fett	28,0 g
- varav mättade fettsyror	20,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	29,0 g
Salt	0,94 g

HARD CHEESE / HÅRDOST FIOR D'ITALIA

Ett år präglat av tillväxt och strategisk utveckling för Caseificio Valcolatte, som breddar sin produktion genom förvärvet av en anläggning i Fiorenzuola och lanserar produktionen av hårdosten **Fior d'Italia** under eget varumärke.

Med detta projekt tar Caseificio Valcolatte steget in i kategorin hårdostar med en produkt som förenar italiensk osttradition med ett modernt fokus på kvalitet. Namnet **Fior d'Italia** knyter naturligt an till företagets premiumsortiment av mozzarella, vilket skapar kontinuitet och stärker varumärkets identitet.

Även förpackningen speglar produktens positionering. De blå och gula färgerna, som redan är välkända inom kategorin, har valts för att framhäva produktens premiumkvalitet och förmedla kvalitet, pålitlighet och italienskt ursprung.

Utmärkande egenskaper:

Fior d'Italia tillverkas av noggrant utvalda råvaror och genom en omsorgsfull produktionsprocess som ger osten rätt struktur, arom och goda egenskaper i köket.

- Tillverkad av 100 % italiensk mjölk
- Lagrad i 12 månader för en fyllig och balanserad smak
- Mikrobiellt ystenzym, lämplig för vegetarianer
- Utan konserveringsmedel
- Naturligt laktosfri

Fior d'Italia distribueras för närvarande inom foodservice i tre olika format:

- 1 kg vakuumförpackad bit
- 1/8 vakuumförpackad
- 1 kg riven

Med denna investering och lanseringen av **Fior d'Italia** visar Caseificio Valcolatte återigen sin förmåga att utvecklas, bredda sitt sortiment och ta steget in i nya produktkategorier med produkter av hög kvalitet.