



LA TUR CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA 250GX6 (CA1,2KG) KO-FÅR-GET DESSERTOST

SKU: 2213



Gjord av pastöriserad ko- får- och getmjölk. Minsta beställning ca 1,2 Kg
Lagrad: <15 dagar

PRODUKT BESKRIVNING

Gjord av ko- får- och getmjölk.

Denna ost är känd för sin mjuka och lätta konsistens, och är omsluten av en krämig skorpa. Den har erhållits genom en lång mognadsprocess med tre sorters mjölk och bearbetas försiktigt för hand. La Tur har en stor sötma med smaker av grädde och smör, följt av syrliga toner och jäst smaker. Denna ost är gjord av pastöriserad ko-mjölk, pastöriserad fårmjölk, pastöriserad getmjölk, jäst, salt och löpe. Den är cylindrisk i form, har en ljusgul färg och har en ätbar mjuk och rynkig skorpa. Vikten är ungefär 230 g (8 oz) och hållbarheten är 45 dagar.

Det finns många olika typer av vin som kan matcha väl med osten La Tur, eftersom det har en mjuk och krämig konsistens och en söt, syrlig och jästsmak. Här är några exempel på vin som kan matcha väl med osten La Tur:

- Sauvignon Blanc: En frisk och syrlig vit vin med smaker av citrus och passionsfrukt kan balansera ut ostens sötma och syrlighet.
- Chardonnay: En mediumtorr eller torr chardonnay med smaker av smör och vanilj kan accentuera ostens krämighet och förstärka smaken av grädde.
- Riesling: En riesling med en bra balans mellan sötma och syrlighet, med smaker av äpple och mineraler, kan matcha väl med ostens syrliga noter och jästsmaker.
- Pinot Noir: En ljus och elegant pinot noir med smaker av svarta vinbär och svamp kan harmonisera med ostens krämighet och förstärka smaken av jäst.

Det är viktigt att komma ihåg att detta är bara förslag och det är alltid bra att testa olika vinparningar för att se vad som passar bäst. Och det är viktigt att notera att alltid njuta av vin och ost i rimliga mängder.





Ingredienser: pastöriserad **ko-* får-*** och **getmjölk***, **grädde***, salt, löpe. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1200 kj / 290 kcal
Fett	25,0 g
- varav mättade fettsyror	18,0 g
Kolhydrater	1,8 g
- varav sockerarter	1,8 g
Fibrer	0,0 g
Protein	14,0 g
Salt	1,0 g

La Tur Alta Langa

