

MOZZARELLA AGEROLA GIFFONIELLO 500G MOZZARELLA KO FRYST

SKU: 14256

Fryst Mozzarella tillverkad av komjölk. Smaken är mild och lätt syrlig.
Djupfryst 500 g
8 stycken per låda.

PRODUKT BESKRIVNING

Fryst Mozzarella tillverkad av komjölk. Smaken är mild och lätt syrlig.
I Napoli är pizzan en konstform och Margheritan är det största och mest skyddade konstverket. För att få lov att kalla en pizza för Margherita behöver man göra degen av 00-mjöl, San Marzano DOP tomater, basilika och sist men inte minst Fior di Latte från Agerola.
Med vår färskfrysta Fior di Latte från Caseificio Agerola Giffoniello så kan du här i Sverige göra en pizza som gör det napolitanska folket stolt!

Ingredienser: **Komjölk***, salt, löpe, mjölksyrakultur. *Ursprungsland: Italien.
Förvaras: – 20° / – 18° C. Tina produkten i kyl +4° C i 12 timmar. Tinad produkt förvaras i kyl +4° C i upptill 3 dagar. Bör EJ frysas om. Öppnad produkt bör konsumeras inom 24 timmar.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1058 kJ / 253 kcal
Fett	19,5 g
- varav mättade fettsyror	11,5 g
Kolhydrater	0,7 g
- varav sockerarter	0,4 g
Protein	18,7 g
Salt	0,5 g

Varför färskfryst?
Eftersom man i tillverkningen av Fior di Latte från Agerola endast använt sig av de absolut främsta ingredienserna och inte använt några som helst konserveringsmedel.
Detta bidrar till att hållbarheten på produkten blir väldigt kort, ca 1 vecka. Genom att frysa ner den direkt i fabriken i Napoli så får vi i Sverige en smak och textur som är så lik som bara möjligt den produkten som används i Pizzeriorna i Italien.