

BUFAROLO STAGIONATO CASEIFICIO QUATTRO PORTONI CA 2KG BUFFEL

SKU: 2134

Bufarolo Stagionato
ca 2 kg
2019 - World Championship Cheese Contest (Wisconsin, USA), **Medaglia GOLD**

PRODUKT BESKRIVNING

Medaljer:

2019 - World Championship Cheese Contest (Wisconsin, USA), **Medaglia GOLD**
ca 2 kg

Ingredienser: pastöriserad **buffelmjölk***, salt, **löpe**. *Ursprungsland: Italien. Hölje ej ätbart.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1726 kJ / 417 kcal
Fett	38,0 g
- varav mättade fettsyror	28,0 g
Kolhydrater	1,4 g
- varav sockerarter	1,1 g
Fibrer	0,0 g
Protein	18,0 g
Salt	0,4 g

QUATTRO PORTONI:
Quattro Portoni är det välkända varumärket från Bergamo som globalt erkänns som synonymt med produktion av högkvalitativa, lagrade ostar tillverkade av buffelmjölk.
Med stor entusiasm och engagemang föder de upp deras vattenbufflar vid kanten av naturparken Serio River. Där odlar de deras foder, på vårt 60 hektar stora företagsjordbruk, i enlighet med de strängaste djurskyddsföreskrifterna för att säkerställa bufflarnas välbefinnande och produktionen av hälsosam mjölk. Denna värdefulla råvara omvandlar de sedan till halvlagrad och lagrad ost av buffelmjölk, som uppskattas på fyra kontinenter.
Hela produktionskedjan hanteras inom deras egen organisation. Därför kan de säkerställa att varje del i processen håller hög kvalitet och kan tillfredsställa även de mest krävande smaklökarna. Det är en blandning av den bästa av Bergamos mejeritradition i kombination med en innovativ vision.
INNOVATION
Som pionjärer inom produktion av lagrad buffelost, har de under åren utökat deras sortiment med nya produkter och registrerade varumärken. De utmärkta färdigheterna och de patent som skyddar dem gör deras ostar unika och exklusiva. Kombinationen av en lantgårdsprodukts (fermier) identitet, höga hygien- och hälsonormer, möjliggör att Quattro Portoni är ett erkänt varumärke. De hanterar en kort leveranskedja med låg miljöpåverkan, baserad på principerna om miljö, kvalitet och cirkulär ekonomi.
UTSÖKT
Den typiskt milda smaken av buffelmjölk, som särskiljer den från komjölk, ger deras ostar en utsökt smak. Resultatet av deras osttillverkningsmästares tekniska skicklighet och hantverksglädje gör Quattro Portoni’s ostar unika. Dessa produkter uppskattas i över tjugo länder och erkänns som genuin italiensk gourmetmat som sticker ut på marknaden.