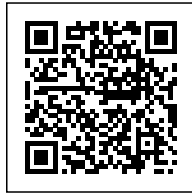




STRACCIATELLA MURGELLA 6X150G KO FÄRSK
SKU: 15629



Exklusiv, syditaliensk färskost gjord på strimlad mozzarella och färsk grädde.
Levereras i förpackning om 150 g, hel kartong innehåller 6 st.

PRODUKT BESKRIVNING

Murgella, det uppskattade varumärket från mejeriet Caseificio Palazzo i Apulien (Puglia), levererar här hjärtat och den mest eftertraktade delen av en burrata: ren stracciatella. Tillverkad i Apulien – färskostens hemland – enligt traditionella metoder med färsk mjölk från regionen.

I denna praktiska 150-gramsförpackning får du den perfekta balansen mellan strimlad mozzarella (*sfilacci*) och riklig, ljuvlig grädde. Det ger en otroligt krämig konsistens och en mild, mjölkig smak med behaglig syra som förvandlar enkla rätter till restauringupplevelser.

- **Topping på pizza:** Lägg på en klick sval stracciatella precis efter att pizzan kommer ut ur ugnen för en lyxig kontrast mot den varma tomatsåsen.
- **Förrätter och antipasti:** Servera med söta tomater, god olivolja, en nypa flingsalt och lite färsk basilika eller rostade pistaschnötter.
- **Pasta och risotto:** Rör ner eller klicka över strax före servering för att ge rätten en fantastiskt fyllig och gräddig textur.

(Säljs och levereras i hel kartong om 6 paket à 150 g).





Ingredienser: Pastöriserad **komjök***, **grädde*** UHT (min. 45%), **vasslekultur**, salt, mikrobiellt löpe (veg.), sorbinsyra (E200). *Ursprungsland: Italien.
Förvaras kylt: 0°C – +4°C. Öppnad förpackning förvaras kylt och bör konsumeras inom 24 tim.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1035 kj / 250 kcal
Fett	23,0 g
- varav mättade fettsyror	16,0 g
Kolhydrater	2,8 g
- varav sockerarter	2,8 g
Protein	8,0 g
Salt	0,8 g

Caseificio Palazzo Murgella - essensen av Puglia

Murgella från familjemejeriet Caseificio Palazzo är den absoluta essensen av Apulien (Puglia). Sedan 1957 har familjen Palazzo i tre generationer förvaltat de apuliska mejeritraditionerna i Murgia Barese. Här handlar allt om ett genuint hantverk, lokal mjölkråvara och ren passion för matkulturen.

