

20 years of Italian Food Experience



Rosso di Langa - Caseificio dell'Alta Langa!

Rosso di Langa - Caseificio dell'Alta Langa

Rosso di Langa

Mjuk och krämig ost, gjord på pastöriserad ko- och getmjölk. Tvättad ost / kittost som är fantastisk till skaldjur! Tvättad med ätbar röd/orange färg; Annatto, för skydd och hållbarhet.

Långsamt mogen. Fyrkantig form, ätbar mjuk skorpa med krämigt inre och en vikt på ca 280 gram. Doft av smör och grädde, krämig, mjuk och balanserat söt. Smakar bäst vid rumstemperatur.



Rosso di Langa / 28%

ARTIKELNR: 20388

Mjölk: Ko- och getmjölk.

Typ av metod: Traditionell. Tvättad kittost, med ätbar färg; Annatto.

Färg: Röd/orange skal med gult inre.

Karaktär: Lagrad Kittost. Fyrkantig form, ätbar mjuk skorpa med krämigt inre. Doft av smör och grädde, krämig och balanserat söt.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbricken och fantastisk till skaldjur.

Vikt: ca 280 g.

Ingredienser: pastöriserad **komjölk**, pastöriserad **färmjölk**, pastöriserad **grädde**, salt, **löpe**, färgämne: Annatto-extrakt. Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C.

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1395 kJ/337 kcal
Fett	28,0 g
- varav mättade fettsyror	20,0 g
Kolhydrater	2,4 g
- varav sockerarter	2,4 g
Fibrer	0,0 g
Protein	18,0 g
Salt	1,5 g