

# 20 years of Italian Food Experience



## Blu di Bufala Muscat - Quattro Portoni Caseificio

### Blu di Bufala Muscat - Blåmögelost av buffelmjök med Moscat vin

Blåmögelost av buffelmjök med Moscat vin, en kvadratisk form och en torr, skrynklig gulffärgad skorpa. Smaken är distinkt och intensiv, med behaglig sötta och tydlig smak av buffelmjök och moscat vin.

Fantastisk ost som vunnit World Cheese Awards BRONZE 2022-2023!

Smakar bäst vid rumstemperatur.



### Blu di Bufala Muscat / 35%

ARTIKELNR: 1865

**Storlek/Volym:** ca 1 kg

**Mjök:** Buffel

**Färg:** Vit med blåmögel

**Karaktär:** Blåmögelost av buffelmjök. Smaken är intensiv, rund, behaglig sötta. Tydlig smak av Buffelmjök och Muscat vin.

**Servering:** Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbricka.

Ingredienser: pastöriserad **buffelmjök**, salt, löpe, moscato passito druvor.

Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Vid servering: låt osten vara rumstempererad. Bästa före: se förpackning



NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1603 kJ/387 kcal
Fett	35,0 g
- varav mättade fettsyror	27,0 g
Kolhydrater	1,0 g
- varav sockerarter	0,4 g
Fibrer	0,0 g
Protein	18,0 g
Salt	1,4 g

**ilmolino**

Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se