

20 years of Italian Food Experience



Gorgonzola DOP Novara - *Caseificio Tosi s.r.l.*

Gorgonzola DOP Novara 28% - Lagrad Blåmögelost

Välbalanserad och rund smak - mycket krämig med behaglig sälta

Gorgonzola är en blåmögelost från Piemonte i norra Italien. Osten tillverkas av pastöriserad komjölk och lagras i minst 60 dagar.

Denna Gorgonzola DOP Novara kommer från det välrenommerade familjeföretaget Caseificio Tosi som har tillverkat Gorgonzola av högsta kvalitet genom generationer. Smaken är mycket välbalanserad och rund och texturen är krämig. Osten ligger förpackad i VAC ca 2 kg.

Gorgonzola härstammar från en by utanför Milano med samma namn som osten och är idag en klassisk Italiensk blåmögelost. Ursprungskyddad sedan 1955.

Perfekt till ostbrickan med ett halvtorr, sött vin. Supergod till matlagning.



Gorgonzola DOP Novara / 28%

ARTIKELNR: 2229

Mjolk: Ko.

Typ av metod: Klassisk. Lagrad minst 60 dagar.

Karaktär: Välbalanserad, rund och krämig.

Servering: Fantastisk till ostbrickan med ett halvtorr, sött vin. Supergod till matlagning.

Vikt: ca 2 kg VAC.

Ingredienser: pastöriserad **komjolk**, salt, löpe.

Förvaras: i kyl + 4° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1378 kJ/332 kcal
Fett	28,0 g
- varav mättade fettsyror	20,0 g
Kolhydrater	1,5 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	19,0 g
Salt	1,0 g

ilmolino

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