

20 years of Italian Food Experience



Asiago Dolce - Asiago Formaggio DOP



Asiago Dolce - Asiago Formaggio DOP

En smak som bor i bergen - Asiago föds på toppen

Asiago Dolce-ost, även kallad pressad Asiago, görs av helmjolk och mognar i minst 20 dagar. Färgen är vit eller svagt strågrå och kännetecknas av markerade och oregelbundna hål samt smaken av färsk mjölk.

Den är delikat och trevlig och smälter behagligt i munnen med en eftersmak som är oemotståndligt söt och lite syrlig. Smakar bäst vid rumstemperatur.

di Asiago, en plats omgiven av naturen där det milda klimatet, den friska luften, det rena vattnet och den rika grödan ger betesmarkerna den mest lämpliga näring för att producera en äkta mjölk med hög kaceinhalt. Som visar sej tydligt i smaken, naturlig, hälsosam, arbetade enligt en strikt disciplinär. Bakom Asiago DOP finns en tusenårig historia, gjord med alp traditioner som bevarar och berikar varje dag.



Asiago Dolce / 30% Asiago Formaggio DOP

ARTIKELNR: 1664

Mjölk: Komjölk.

Typ av metod: Traditionell.

Färg: Vit, svagt strågrå.

Karaktär: Färsk, mjuk och mild komjölksost.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbrickan.

Vikt: ca 14 kg.



Ingredienser: **Komjölk.**

Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Bästa före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1526,5 kJ / 368 kcal
Fett	30,0 g
- varav mättade fettsyror	21,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	24,5 g
Salt	1,7 g

ilmolino

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