

20 years of Italian Food Experience



Blu di Bufala Muscat- *Blåmögelost buffelmjolk med Moscat vin*

Blu di Bufala Muscat - Blåmögelost av buffelmjolk med Moscat vin

Blåmögelost av buffelmjolk med Moscat vin, en kvadratisk form och en torr, skrynklig gulffärgad skorpa. Smaken är distinkt och intensiv, med behaglig sötta och tydlig smak av buffelmjolk och moscat vin. Fantastisk ost som vunnit World Cheese Awards Super Gold 2019! Smakar bäst vid rumstemperatur.



Blu di Bufala Muscat / 35%

ARTIKELNR: 5042

Storlek/Volym: ca 250 g

Mjolk: Buffel

Färg: Vit med blåmögel

Karaktär: Blåmögelost av buffelmjolk. Smaken är intensiv, rund, behaglig sötta. Tydlig smak av Buffelmjolk och Muscat vin.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbricka.

Antal/kartong: 1

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

Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Vid servering: låt osten vara rumstempererad. Bäst 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