

# 20 years of Italian Food Experience



## Capritilla - Tomaost av getmjölk



### Capritilla - Tomaost av getmjölk

Ett exklusivt recept, med den typiska bearbetningen av en klassisk Tomaost. Toma är en gemensam beteckning för Norditalienska gårdsostar, med mjuk konsistens, som lagras i grottor i en gynnsam miljö i minst 60 dagar.

Den har en söt smak och behaglig, delikat arom. Denna ost överraskar genom att vara gjord av getmjölk.



### Capritilla 29,5% / Botalla Formaggi

ARTIKELNR: 2034

**Storlek/Volym:** ca 4,5 kg

**Mjolk:** Get

**Färg:** Halmvit

**Typ:** Tomaost av getmjölk, lagrad i grottor minst 60 dagar.

**Karaktär:** Söt smak och delikat arom. Rustik och mjuk

**Servering:** Fantastisk till din ostbricka.

**Antal/kartong:** 1

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1414 kJ/342 kcal
Fett	29,50 g
- varav mättade fettsyror	21,50 g
Kolhydrater	<0,55 g
- varav sockerarter	<0,55 g
Fibrer	0,0 g
Protein	19,10 g
Salt	0,99 g

Ingredienser: pastöriserad **getmjölk**, salt, löpe. Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Bäst före: se förpackning

**ilmolino**

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