

20 years of Italian Food Experience



Bianchina - Dessertost av getmjölk - *Caseificio dell'Alta Langa*

Bianchina - Mjuk och krämig Dessertost av getmjölk!

Bianchina - Dessertost av getmjölk

Fräsch och mjuk - samtidigt torr och kompakt - denna robiola förkroppsligar all lätthet hos långsamt syrad getmjölk; i munnen påminner dess karakteristiska syrlighet om doften av yoghurt och känslan av mjölk och färskt gräs.



CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA® s.r.l.



Bianchina / 22% Caseificio dell'Alta Langa

ARTIKELNR: 2365

Mjölk: Pastöriserad Get.

Typ av metod: Traditionell.

Färg: Vit.

Karaktär: Fräsch och mjuk - samtidigt torr och kompakt.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbricken med marmelad och grissini/kex.

Vikt: ca 300 g.

Ingredienser: Pastöriserad **getmjölk**, salt, löpe. Kan innehålla spår av: **komjölk**.

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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1050 kJ / 254 kcal
Fett	22,0 g
- varav mättade fettsyror	16,0 g
Kolhydrater	0,9 g
- varav sockerarter	0,9 g
Fibrer	0,0 g
Protein	12,0 g
Salt	2,0 g

ilmolino

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