

20 years of Italian Food Experience



Nocciolo - Caseificio dell'Alta Langa!

Nocciolo - Dessertost av ko- får- och getmjölk!

Nocciolo - Dessertost av ko- får- och getmjölk!

Dessertost med tre sorters mjölk som blandats i harmonisk balans och som mognat i cirka 24 timmar. Så föds denna lilla njutning med en mjuk och tunn skorpa; tack vare sin krämiga konsistens smälter den omedelbart i munnen och avslöjar en lätt syraton i perfekt kombination med sötman i den smälta smöraromen. Smakar bäst vid rumstemperatur.



il Canet / 28 %

ARTIKELNR: 2368

Mjölk: Ko-, får- och getmjölk.

Typ av metod: Lätt lagrad.

Färg: Vit/Gul.

Karaktär: Ko-, får- och getmjölk. Lätt lagrad. Med ätbar skorpa. Krämig och mjuk.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbrickan.

Vikt: ca 110 g.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1236 kJ / 299 kcal
Fett	28,0 g
- varav mättade fettsyror	19,0 g
Kolhydrater	0,7 g
- varav sockerarter	0,7 g
Fibrer	0,0 g
Protein	12,0 g
Salt	1,0 g

Ingredienser: pastöriserad **komjölk**, pastöriserad **fårmjölk**, pastöriserad **getmjölk**, pastöriserad **grädde**, 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