

20 years of Italian Food Experience



Stracciatella 22% - *La Daria*

Stracciatella 22% - Krämig Mozzarella

Färsk ost - bestående av sträckt ostmassa - mozzarellabollar berikade med grädde (stracciatella). Den har en pärlvit färg och mjuk struktur. Smaken är söt, delikat och mycket krämig.

Utförandet av sakkunniga händer ger produkten dess omisskännliga form och oefterhärmliga smak. Stracciatella är en typisk produkt av den apuliska mejeritraditionen, i synnerhet från provinsen Bari. Fantastisk till sallad, på pizza, till lasagne och till pasta.



Stracciatella / 22 % /

ARTIKELNR: 11126

Storlek/Volym: 1 kg

Typ: Stracciatella tillverkad av komjölk och grädde.

Karaktär: Sträckt ostmassa med mjuk struktur.

Smaken är söt, delikat och krämig.

Servering: Fantastisk till sallad, på pizza, till lasagne och till pasta.

Ingredienser: pastöriserad **komjölk**, **grädde** UHT 50%, salt, mjölksyrakultur, löpe, surhetsreglerande medel: mjölksyra.
Förvaras kylt: +4°. Bäst före: se förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1055 kJ/255 kcal
Fett	22,0 g
- varav mättade fettsyror	15,8 g
Kolhydrater	2,1 g
- varav sockerarter	2,0 g
Protein	12,0 g
Salt	0,69 g

ilmolino

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