

Italienska smaker sedan 1999



Burrata - *Caseificio Palazzo Murgella*

Caseificio Palazzo Murgella - essensen av Puglia

Sedan 1957 har familjen Palazzo, nu i tredje generationen, arbetat enligt de typiska apuliska mejeritraditionerna, ett autentiskt uttryck för matkulturen i området – Murgia Barese-territoriet – alltid fokuserade på näringsvärderna såväl som på produktionskedjan.

Färsk ost - Burrata - bestående av sträckt ostmassa - mozzarellabollar berikade med grädde. En pärlvit färg och mjuk struktur. Smaken är söt, delikat och mycket krämig.

Utförandet av sakkunniga händer ger produkten dess omisskännliga form och oafterhärmliga smak. Fantastisk till sallad, på pizza, till lasagne och till pasta.



Burrata

ARTIKELNR: 11232

Typ: Burrata tillverkad av komjolk och grädde.

Karaktär: Sträckt ostmassa berikad med grädde. En pärlvit färg och mjuk struktur. Smaken är söt, delikat och mycket krämig

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

Storlek/Volym: 120 g x 6

Ingredienser: pastöriserad **komjolk***, **grädde*** UHT (min 35%), **vassle**, salt, mikrobiellt löpe (veg.). *Ursprungsland: Italien.
Förvaras kylt: 0°C - +4°C. Bäst före: se förpackning



NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1052 kJ / 245 kcal
Fett	23,0 g
- varav mättade fettsyror	16,0 g
Kolhydrater	1,8 g
- varav sockerarter	1,8 g
Protein	10,0 g
Salt	0,5 g

molino

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