

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 oefterhärmliga smak. Fantastisk till sallad, på pizza, till lasagne och till pasta.



Burrata | Burratina

ARTIKELNR: 11232

Storlek/Volym: 120 g x 6

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.

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



NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	940 kJ / 226 kcal
Fett	18,0 g
- varav mättade fettsyror	13,0 g
Kolhydrater	1,1 g
- varav sockerarter	1,1 g
Protein	15,0 g
Salt	1,5 g

molino

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