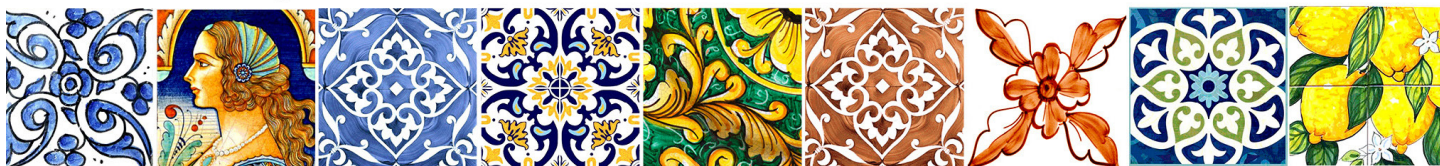


# 20 years of Italian Food Experience



## Stracciatella 25% - 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 - Stracciatella - bestående av sträckt ostmassa berikad 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.



### Stracciatella / 25 % /

ARTIKELNR: 11233

**Storlek/Volym:** 1,2 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 (min 35%), **vassle**, salt, mikrobiellt löpe (veg.).  
Förvaras kylt: +4°C. Bäst före: se förpackning



NÄRINGSDEKLARATION PER 100 G	
Energi	1075 kJ / 260 kcal
Fett	25,0 g
- varav mättade fettsyror	18,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	8,8 g
Salt	1,7 g

**ilmolino**

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