

Italienska smaker sedan 1999



Mozzarella di Bufala DOP - Caseificio Migliore

Njut av smaken av tradition

En av de fantastiska egenskaperna med buffelmjöl är dess naturligt ekologiska karaktär. Mjölken innehåller en unik bakteriekultur som ger den sin aromatiska och koncentrerade smak – en smakupplevelse utöver det vanliga!

För att säkerställa bästa möjliga kvalitet lever våra bufflar ett hälsosamt liv. De betar fritt i öppna landskap med naturliga våtmarker, vilket bidrar till deras välmående och mjölkens höga standard.

Buffelmjöl skiljer sig från komjöl och får mjöl genom sitt högre innehåll av protein, fett och kalcium – perfekt för dig som söker både smak och näringsrikedom i varje tugga.

Testa skillnaden och låt traditionens smak förföra dina sinnen!



Mozzarella di Bufala DOP

ARTIKELNR: 14165

Beskrivning: Sträckt ostmassa av pastöriserad buffelmjöl.

Egenskaper: *Färg:* Pärllvit färg. *Arom:* rik "stallarom". *Smak:* Söt, delikat och krämig.

Hållbarhet: 28 dagar. Konsistens: Mycket fyllig konsistens, slät yta och mjuk struktur.

Servering: Rumstemperatur. Fantastisk till sallad och antipasti.

Vikt: 125 g x 16

NÄRINGSVÄRDE PER 100 g	
Energi	1198 kJ / 288 kcal
Fett	25,0 g
- varav mättade fettsyror	17,0 g
Kolhydrater	0,8 g
- varav sockerarter	<0,5 g
Protein	15,0 g
Salt	0,56 g



Ingredienser: Pastöriserad **Buffelmjöl***, naturlig vassle, salt, löpe. *Ursprungsland: Italien.

Förvaras: i kyl + 8°C. Bäst före: se förpackning



Mozzarella di Bufala DOP

ARTIKELNR: 14166

Beskrivning: Sträckt ostmassa av pastöriserad buffelmjöl.

Egenskaper: *Färg:* Pärllvit färg. *Arom:* rik "stallarom". *Smak:* Söt, delikat och krämig.

Hållbarhet: 28 dagar. Konsistens: Mycket fyllig konsistens, slät yta och mjuk struktur.

Servering: Rumstemperatur. Fantastisk till sallad och antipasti.

Vikt: 50 g x 4 x 6

NÄRINGSVÄRDE PER 100 g	
Energi	1194 kJ / 288 kcal
Fett	25,0 g
- varav mättade fettsyror	17,0 g
Kolhydrater	0,8 g
- varav sockerarter	0,5 g
Protein	15,0 g
Salt	0,56 g



Ingredienser: Pastöriserad **Buffelmjöl***, salt, löpe. *Ursprungsland: Italien.

Förvaras: i kyl + 8°C. Bäst före: se förpackning

molino

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