

Parmesan helt hjul 24 mån



INFORMATION

Varumärke	Boni
Artikelnummer	1307
Ursprungsland	Italien
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	36-40 kg

Ingredienser

Opastöriserad koMJÖLK, salt, löpe

Hård dessertost

En av världens mest kända ostar! Den görs av halvskummad, opastöriserad komjolk där ostmassan värms upp till pastöriseringsnivå vid två tillfällen. Parmesan tillverkas av en blandning mellan morgon- och kvällsmjölken. Den har en torr, gryning konsistens och en fruktig, ljuvlig smak! Använd den som både dessertost och till matlagning. Denna har 24 månaders lagring.

BESTÄLLNINGSVARA

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1633 kJ 392 kcal
Fett	28 g
varav mättat fett	19 g
Kolhydrater	0 g
varav sockerarter	0 g
Protein	33 g
Salt	1,6 g

Allergener

Mjolk

Användningsområde

Dessertost, matlagning mm

Övrig information

GMO-fri

Produktion / Värmebehandling

Parmigiano tillverkas på opastöriserad komjolk där ostmassan sedan värms upp till pastöriseringsnivå vid två tillfällen. Alltså betraktas den färdiga produkten som pastöriserad.