

Provolone



INFORMATION

Varumärke

Artikelnummer	88
Ursprungsland	Italien
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	1,0 kg

Ingredienser

Opastöriserad koMJÖLK, vegetabiliskt ystenzym, salt, löpe, ytbehandlingsmedel E202, E203, E235

Allergener

Mjölk

Övrig information

GMO-fri

Hård dessertost

Den här italienska osten kommer ursprungligen från södra Italien. Den görs på opastöriserad komjolk som får stelna med hjälp av kalvlöpe (Provelone dolce) eller killinglöpe (Provelone piccante).

Provelone piccante lagras upp till två år och får en hård skorpa.

Det är en god ost att riva till matlagning. De formas för hand till olika fantasifulla former och binds ofta ihop två och två. Den kan ha formen av ett päron eller en kanonkula.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1498 kJ 361 kcal
Fett	29 g
varav mättat fett	19 g
Kolhydrater	<0,1 g
varav sockerarter	<0,1 g
Protein	25 g
Salt	2 g

Användningsområde

Matlagning mm

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord av opastöriserad komjolk.