

Ubriaco alla Birra Rossa



Hårdost

Hård, knäckig och lagrad i ett år är denna berusade ost (ubriaco). Det speciella med denna osten är att den har fått bada i mörkt öl istället för vin, som är det vanliga. Man har dessutom blandat öl i ostmassan! Som så typiskt för många ubriaco-ostar, så kommer även denna från Veneto.

INFORMATION

Varumärke a Moro di Moro Sergio

Artikelnummer 1985

Ursprungsland Italien

Förvaras kylt vid 0-4 C°

Vikt/enhet 7 kg

Ingredienser

koMJÖLK, salt, LYSOSYM (äggprotein), vegetabiliskt löpe, behandlad med rött maltöl.

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1581 kJ 380 kcal
Fett	26 g
varav mättat fett	19,3 g
Kolhydrater	1,7 g
varav sockerarter	1,7 g
Protein	34,7 g
Salt	1,87 g

Allergener

Härrörande från mjölk, innehåller ägg

Användningsområde

Ostbrickan och till ölet!

Övrig information

Vegetarisk och GMO-fri

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost på komjölk med rött maltöl
Pastöriserad (Låg värme)