

## Dolcetoma



### INFORMATION

Varumärke	Caseificio Dell'Alta Langa
Artikelnummer	4837
Ursprungsland	Italien
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	1,2 kg

### Ingredienser

Pastöriserad getMJÖLK, pastöriserad GRÄDDE (ursprung: Italien), salt, löpe.  
Färgämne: vegetabiliskt kol.

### Allergener

Mjök

### Övrig information

## Mjuk getost

Detta är deras brie-typ på getmjölk med en extra tillsats av grädde. Texturen är mjuk och oljig, den smälter i munnen med en aromatisk smakbukett av smält smör & en fin sötma som kommer av getmjölken och grädden. Här har vi producenten av några av Italiens bästa, nya ostar! Caseificio dell'Alta Langa ligger i vackra, frodiga Piemonte, ett av landets kulinariskt mest rika distrikt. De producerar en variation av underbara mixade ostar, där de använder både ko-, get- och fårmjök. Deras pastöriserade ostar är baserade på traditionella italienska recept och de arbetar i nära samarbete med de lokala mjölkbönderna för att få så färsk mjölk som möjligt.

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1440 kJ 348 kcal
Fett	29 g
varav mättat fett	21 g
Kolhydrater	2,2 g
varav sockerarter	2 g
Protein	19 g
Salt	1,25 g

### Användningsområde

Ostbricka, buffé, m.m.

### Produktion / Värmebehandling

Pastöriserad getost