

## Grasso D'alpe Monscera



### INFORMATION

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Varumärke         | Luigi Guffanti |
| Artikelnummer     | 5407           |
| Ursprungsland     |                |
| Förvaras kylt vid | 4-8 C°         |
| Vikt/enhet        | 12,0 kg        |

### Ingredienser

Opastöriserad koMJÖLK, löpe,

### Allergener

Mjök

### Övrig information

## Hård Dessertost

Under juli och augusti produceras denna traditionella, italienska alpost från Piemonte. Den görs på opastöriserad komjök och enbart under sommarmånaderna när djuren betar sig upp till 2,100 meter över havsytan. När ostarna är färdiga, transporteras de nedför alpslätterna med hjälp av mulåsnor. Det är en väldigt limiterad upplaga varje år, enbart några hundra ostar produceras. Osten har en tät, mjuk textur med små hål och halmgul färg, smaken är intensiv och smakrik med inslag av alpina örter och ängar. Drick ett fylligt, rött vin till.

### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| Energi            | 1464 kJ<br>350 kcal |
| Fett              | 27 g                |
| varav mättat fett | 16,4 g              |
| Kolhydrater       | 0,8 g               |
| varav sockerarter | 0,8 g               |
| Protein           | 26 g                |
| Salt              | 17 g                |

### Användningsområde

Ostbricka mm

### Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord av opastöriserad komjök.