Möllans Ost AB
Tel. +46 (0)40193545
www.mollansost.com

Lingott Di Capra

Mjuk dessertost

En ny produkt, som har tagits fram som en utveckling av den klassiska, piemontesiska get-Robiolan. Den är halvmjuk och blir mer kompakt under mognadsprocessen. Ostarna produceras i Cuneo-området i Piemonte av mjölk från getter som betar på gräsmarker, vilket ger dem dess typiskt örtiga toner. Den kan smaka både blommig och örtigt beroende på hur mogen osten är. Den är delikat syrlig som ung och blir mer intensiv när den är mer mogen, med en ihållande getostsmak. Namnet betyder “getosttacka” eller “getostklimp”. Drick fruktiga vita viner till den unga osten, röda och fylliga för den mer mogna.

INFORMATION

Varumärke	Luigi Guffanti
Artikelnummer	5404
Ursprungsland	Italien
Förvaras kylt vid	4-8 C°
Vikt/enhet	1,0 kg

Ingredienser
Opastöriserad getMJÖLK, löpe, salt,

Näringsdeklaration
Näringsvärde per 100 g

Energi	1035	kJ
	247	kcal
Fett	19,77	g
varav mättat fett	17,78	g
Kolhydrater	1,17	g
varav sockerarter	1,16	g
Protein	14,29	g
Salt	1,37	g

Allergener
Mjölk

Användningsområde
Ostbricka mm

Övrig information
GMO-fri

Produktion / Värmebehandling
Mjuk dessertost gjord av opastöriserad getmjölk.