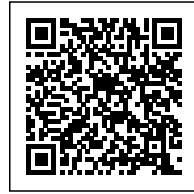


Italienska smaker sedan 1999



FONTINA VALDOSTANA ALPEGGIO DOP HJUL CA 8 KG SLUT HOS
PRODUCENTEN

SKU: 13775



OBS: Fontina Alpeggio är slut hos producenten och kommer endast finnas tillgängligt så länge lagret räcker, fram till nästa säsong Höst 2024

OBS: Fontina Latteria är tillgänglig

Fontina Valdostana ALPEGGIO DOP

Hjul, ca 8 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Fontina Valdostana ALPEGGIO DOP

Beskrivning: Opastöriserad komjolk.

Egenskaper: *Färg:* Från elfenben till mer eller mindre intensivt halmgul. *Arom:* Intensiv doft utvecklas mer eller mindre beroende på graden av mognad. *Smak:* söt - lätt kryddig. Osten smälter i munnen och har en karakteristisk mild, delikat och smörig smak, mer intensiv när den mognar.

Minsta mognadstid: 80 dagar. *Konsistens:* Elastisk och mjuk i förhållande till produktions- och mognadsperiod.

Servering: Rumstemperatur. Perfekt till Fondue och ostbricka. Utmärkt som smält eller gratängost för att berika pizza, pasta och kött.

Vikt: ca 8 kg



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: opastöriserad **komjolk***, salt, **löpe**. Hölje ej ätbart. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1586 kJ / 382 kcal
Fett	31,0 g
- varav mättade fettsyror	21,7 g
Kolhydrater	0,8 g
- varav sockerarter	0,8 g
Protein	25,0 g
Salt	1,9 g

Fontina Valdostana ALPEGGIO DOP

Fontina är en klassisk italiensk hårdost med vaxat skal som har sitt ursprung i Valle d'Aosta. Den är gjord på opastöriserad komjolk. Enligt gamla dokument så har man producerat Fontina i Aostadalen sedan 1270. En äkta Fontina har en Consorzio stämpel.

Vår Fontina är en så kallad Alpeggio dvs. att man använder mjölken från kor som varit på alpbete - de typiska Aosta kossorna - Valdostana Pezzata Rossa, Valdostana Pezzata Nera och Castana. - Mjölken blir då fetare och rikare på protein och kasein. Det bidrar till att man erhåller en högkvalitativ slutprodukt, en ost med kraftig, rund, mjölkig smak och balanserad sälta.

Den opastöriserade mjölken bearbetas direkt efter mjölkningen - som fortfarande mjölkas för hand i vindskydden uppe på alpslutningarna på en höjd av 2250 meter.

Smaken är mild, delikat och smörig. Under sin lagring i grottor (80 dagar) erhåller osten sina unika egenskaper - elastisk textur och lätt sötaktig smak - sin sälta och typiska bouquet.

Italienska smaker sedan 1999



Fontina Valdostana ALPEGGIO DOP - Opastöriserad komjolk

Fontina är en klassisk italiensk hårdost med vaxat skal som har sitt ursprung i Valle d'Aosta. Den är gjord på opastöriserad komjolk. Enligt gamla dokument så har man producerat Fontina i Aostadalen sedan 1270. En äkta Fontina har en Consorzio stämpel. Vår Fontina är en så kallad Alpeggio dvs. att man använder mjölken från kor som varit på alpbete - de typiska Aosta kossorna - Valdostana Pezzata Rossa, Valdostana Pezzata Nera och Castana. Mjölken blir då fetare och rikare på protein och kasein. Det bidrar till att man erhåller en högkvalitativ slutprodukt, en ost med kraftig, rund, mjölkig smak och balanserad sälta.

Den opastöriserade mjölken bearbetas direkt efter mjölkningen - som fortfarande mjölkas för hand i vindskydden uppe på alpslutningarna på en höjd av 2250 meter.

Smaken är mild, delikat och smörig. Under sin lagring i grottor (80 dagar) erhåller osten sina unika egenskaper - elastisk textur och lätt sötaktig smak - sin sälta och typiska bouquet.



Fontina Valdostana ALPEGGIO DOP

ANTIMONIO LETTIS

Bevareelse: Opastöriserad komjolk.

Egenskaper: Färg från gulvitt till mer eller mindre intensivt karamell.

Arom: Intensiv, söt, smörig och mild eller mindre beroende på graden av mognad.

Smak: Söt, rik, kryddig. Öppen smaker smörig och har en karaktäristisk, delikat och smörig smak.

mer intensiv när den mognar. Måttlig mognadstid 80 dagar.

Konserver: Sterilisering och mjölk i vaxat skal och mjölk i mjölkpaket.

Lagring: Rums temperatur. Perfekt till Fondue eller till de ostricka.

eller i färdiga.

Ingredienser: opastöriserad komjolk*, salt, löpe, hölje ej ätbart. *Ursprungsland Italien. Pannaio: kJ + kcal + J + C. Bäst före: se förpackning.

Mått: 250 g

Nettovikt: 225 g

Fett: 31,0 g

Varav mättade fettsyror: 21,7 g

Kolhydrater: 0,8 g

Varav sockerarter: 0,8 g

Protein: 25,0 g

Salt: 1,9 g

molino

Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

