

# Italienska smaker sedan 1999



FONTINA VALDOSTANA LATTERIA DOP CA 8KG (HJUL)

SKU: 1926



Fontina Valdostana LATTERIA DOP

ca 8kg

**Priset avser per kg**

## PRODUKT BESKRIVNING

Tillverkad av färsk, opastöriserad komjölk och lagrad i minst 8 månader.

Krämig och mild smak.

ca 8 kg



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: opastöriserad **komjolk\***, salt, **löpe**. Hölje ej ätbart. \*Ursprungsland: Italien. Förvaras: i kyl + 8°C / + 10°C. Bäst före: se förpackning

## 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 LATTERIA 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.

Den opastöriserade mjölken bearbetas direkt efter mjölkningen av de typiska Aosta kossorna - Valdostana Pezzata Rossa, Valdostana Pezzata Nera och Castana - som fortfarande mjölkas för hand.

Smaken är krämig, kraftig och aromatisk från de olika örter som kossorna betar på hög höjd. Under sin lagring i grottor (60 dagar) erhåller osten sina unika egenskaper - elastisk textur och lätt sötaktig smak - sin salta och typiska bouquet .

**Italienska smaker sedan 1999**

**Fontina Valdostana LATTERIA 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.

Den opastöriserade mjölken bearbetas direkt efter mjölkningen av de typiska Aosta kossorna - Valdostana Pezzata Rossa, Valdostana Pezzata Nera och Castana - som fortfarande mjölkas för hand.

Smaken är krämig, kraftig och aromatisk från de olika örter som kossorna betar på hög höjd. Under sin lagring i grottor (60 dagar) erhåller osten sina unika egenskaper - elastisk textur och lätt sötaktig smak - sin salta och typiska bouquet .

**Fontina Valdostana LATTERIA DOP**

**OPASTÖRISERAD KOMJOLK**

**Beskrivning:** Opastöriserad komjolk.

**Egenskaper:** Färg: Vitt eller oaktat till mer eller mindre intensivt färgglatt.

**Avsnitt:** Innehåller mer eller mindre beroende på graden av mognad.

**Smak:** Vitt - Lätt kryddig. Oaktat innehåller smaken och har en karakteristisk söt, delaktig och smörig smak, mer intensiv vid den mogna. Avsnittet innehåller 0,8 g fett.

**Kvalitet:** Klassisk och mjuk. Förhållande till produktions- och mognadstid.

**Lagring:** Kallskåp. Avskott till Fontina eller till de oaktade.

**Netto vikt:** 1 kg

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

Ingredienser: opastöriserad komjolk\*, salt, löpe. Hölje ej ätbart. \*Ursprungsland: Italien. Förvaras: i kyl + 8°C / + 10°C. Bäst före: se förpackning

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

