

Italienska smaker sedan 1999



GORGONZOLA DOP NOVARA TOSI VAC CA 1,5 KG

SKU: 2229



Gorgonzola DOP Novara

VAC ca 1,5 kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Prisvärd Gorgonzola med balanserad smak.

Mjölk: Ko.

Typ av metod: Klassisk. Lagrad minst 60 dagar.

Karaktär: Välbalanserad, rund och krämig.

Servering: Fantastisk till ostbrickan med ett halvtorr, sött vin. Supergod till matlagning.

Vikt: ca 1,5 kg VAC.



Ingredienser: pastöriserad **komjolk***, salt, **löpe**. *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1378 kJ / 332 kcal
Fett	28,0 g
- varav mättade fettsyror	20,0 g
Kolhydrater	1,5 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	19,0 g
Salt	1,5 g

Gorgonzola DOP Novara – **Lagrad Blåmögelost**
Välbalanserad och rund smak – mycket krämig med behaglig sälta

Gorgonzola är en blåmögelost från Piemonte i norra Italien. Osten tillverkas av -pastöriserad - komjolk och lagras i minst 60 dagar.

Denna Gorgonzola DOP Novara kommer från det välrenommerade familjeföretaget Caseificio Tosi som har tillverkat Gorgonzola av högsta kvalitet genom generationer. Smaken är mycket - välbalanserad och rund och texturen är krämig. Osten ligger förpackad i VAC ca 1,5 kg.

Gorgonzola härstammar från en by utanför Milano med samma namn som osten och är idag en klassisk Italiensk blåmögelost. Ursprungskyddad sedan 1955.

Perfekt till ostbrickan med ett halvtorr, sött vin. Supergod till matlagning.

Italienska smaker sedan 1999



Gorgonzola DOP Novara – *Caseificio Tosi s.r.l*

Gorgonzola DOP Novara - **Lagrad Blåmögelost**
Välbalanserad och rund smak - mycket krämig med behaglig sälta

Gorgonzola är en blåmögelost från Piemonte i norra Italien. Osten tillverkas av pastöriserad komjolk och lagras i minst 60 dagar.

Denna Gorgonzola DOP Novara kommer från det välrenommerade familjeföretaget Caseificio Tosi som har tillverkat Gorgonzola av högsta kvalitet genom generationer. Smaken är mycket välbalanserad och rund och texturen är krämig. Osten ligger förpackad i VAC ca 2 kg.

Gorgonzola härstammar från en by utanför Milano med samma namn som osten och är idag en klassisk Italiensk blåmögelost. Ursprungskyddad sedan 1955.

Perfekt till ostbrickan med ett halvtorr, sött vin. Supergod till matlagning.





Gorgonzola DOP Novara

ARTIKELNR. 2229

Mjölks: Ko.

Typ av metod: Klassisk. Lagrad minst 60 dagar.

Karaktär: Välbalanserad, rund och krämig.

Servering: Fantastisk till ostbrickan med ett halvtorr, sött vin. Supergod till matlagning.

Vikt: ca 2 kg VAC.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1378 kJ / 332 kcal
Fett	28,0 g
- varav mättade fettsyror	20,0 g
Kolhydrater	1,5 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	19,0 g
Salt	1,5 g

Ingredienser: pastöriserad **komjolk***, salt, **löpe**. Förvara kallt + 4°C / + 8°C. *Ursprungsland Italien.
Bäst före 30 dagar



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