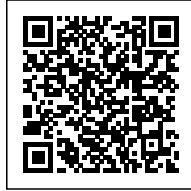


Italienska smaker sedan 1999



GORGONZOLA DOP PICCANTE TOSI 1,4 KG CA

SKU: 2225



Gorgonzola DOP Piccante

VAC ca 1,4 kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Mjölk: Ko.

Typ av metod: Klassisk. Lagrad minst 90 dagar.

Karaktär: Välbalanserad, rund och krämig.

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

Vikt: ca 1,4 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 sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	19,0 g
Salt	1,5 g

Gorgonzola DOP Piccante - **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 90 dagar.

Denna Gorgonzola DOP Piccante 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. Supergott till matlagning.

Italienska smaker sedan 1999



Gorgonzola DOP Piccante - *Caseificio Tosi s.r.l*

Gorgonzola DOP Piccante - **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 90 dagar.

Denna Gorgonzola DOP Piccante 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. Supergott till matlagning.





Gorgonzola DOP Piccante
ARTIKELNR. 2225
Mjölks: Ko.
Typ av metod: Klassisk. Lagrad minst 90 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	
Fett	28,0 g
- varav mättade fettsyror	20,0 g
Kolhydrater	1,5 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	19,0 g
Salt	1,5 g

Ingredienser: pastöriserad komjolk*, salt, löpe. Förvaras kallt +4°C/+8°C. *Ursprungsland Italien.
Bild före an förpackning



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