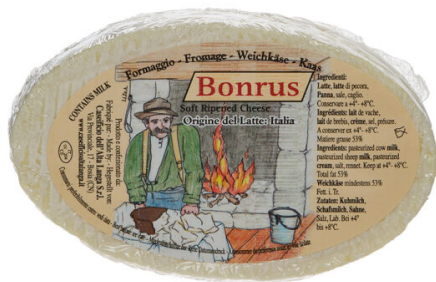


BONRUS ALTA LANGA

200 gr

Tag: Verse Kazen

Jong gerijpt

Alta Langa heeft passie als uitgangspunt voor al hun kaasbereiding. En dat is eigenlijk het beste ingrediënt in de gastronomie. Het is alsof je deze passie proeft in alle kazen van Alta Langa. Ook de **Bonrus Alta Langa** is door gedreven handen gemaakt en ademt het vuur van vakmanschap. Proef hem en je weet het.

Bonrus Alta Langa is een lichtgerijpte jonge kaas van gepasteuriseerde Italiaanse room, koeien- en schapenmelk. Deze zachte kaas heeft twee weken gerijpt en is licht strogeel van kleur. Je kunt er voor 100% van genieten want ook de korst is eetbaar.

De **Bonrus Alta Langa** is zacht en romig van smaak en een heerlijke bron van eiwitten. Geef hem samen met gegrilde peer, honing en wat zeezout op toast, en schenk er een frisse Italiaanse rosé bij. Buonissimo.

De ovale **Bonrus Alta Langa** weegt 200 gram en wordt vacuümverpakt geleverd.

- Jonge zachte **Bonrus Alta Langa** uit Piemonte
- Van gepasteuriseerde room, koe- en schapenmelk
- Twee weken gerijpte, lichtromige kaas
- Ovaal kaaswiel van 200 gram
- Glutenvrij
- Leverancier: Alta Langa

Weight	0,2 kg
Artikelnummer	11020011
Land	Italië
Gewicht	200 gr
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	Alta Langa
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Koe, Schaa

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Gepasteuriseerde koe**MELK**, gepasteuriseerde schapen**MELK**, gepasteuriseerde **ROOM**, zout, stremsel.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1251 kJ / 302 kcal
- Eiwitten – 18 g
- Koolhydraten – 1.2 gr
- Waarvan suikers – 1.1 gr
- Vetten – 25 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 20 gr
- Zout – 1.50 g

ALLERGENEN INFORMATIE



Zonder
aardnoten



Zonder
ei



Zonder
gluten



Zonder
lupine



Met
melk



Zonder
mosterd



Zonder
noten



Zonder
schaaldieren



Zonder
selderij



Zonder
sesam



Zonder
soja



Zonder
vis



Zonder
weekdieren



Zonder
zwavel en sulfieten