

BRA DURO D.O.P. 1/4

Categories: (Half) Harde Kazen, Kaas & Zuivel
Tag: rauwe melk

Deze Italiaanse kaas heeft zijn naam te danken aan het stadje Bra in de regio Piemonte, wat bekend staat voor zijn jaarlijkse kaasfestival. De Bra Duro begint oorspronkelijk als een zachtere Tenero maar wordt steviger, zouter en licht kruidig naarmate het ouder wordt. De scherpe cheddarachtige smaak met noot achtige ondertonen ontwikkelt zich tijdens het langere rijpingsproces. Deze prachtige kaas is gemaakt van magere (rauwe) melk en is goudgeel van kleur. Snij de kaas voor bij de anti pasti of rasp hem over de risotto of pasta maaltijd.

Weight	1,7 kg
Artikelnummer	11000124
Land	Italië
Gewicht	1,7 kg
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	Alta Langa
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Rauwe **MELK**, zout, stremsel.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1601 kj / 382 kcal
- Eiwitten – 28 g
- Koolhydraten – < 1 g
- Waarvan suikers – < 1 g
- Vetten – 28 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 18 g
- Zout – 2 g

ALLERGENEN INFORMATIE

