

**CACIO BARRICATO**

1,8 kg

**Tag:** Geaffineerd

Antonio Carpenedo heeft een passie voor het maken van de **Cacio Barricato kaas**, een echte specialiteit. Deze kaas wordt gemaakt van verse melk van Podolica-koeien die vrij rondlopen in de prachtige natuur van Italië.

Na een rijpingsperiode van minstens drie maanden in vaten met Bourgondische wijn, wordt de kaas lekker zacht en elastisch door een speciaal proces waarbij de wrongel zorgvuldig wordt behandeld.

De **Cacio Barricato kaas** is een ware traktatie voor de smaakpapillen en neemt je mee op een culinaire reis door de Italiaanse keuken.

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Weight                     | 1,8 kg    |
| Artikelnummer              | 11000133  |
| Land                       | Italië    |
| Gewicht                    | 1,6 kg    |
| Verpakking                 | 1 stuk    |
| Producent kaas en zuivel   | Carpenedo |
| Bewaarwijze kaas en zuivel | Koel      |

## INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

### Ingrediënten

Rauwe koe**MELK**, zout, stremsel, **MELK**enzymen, 0,1% wijn en 0,1% rode draf op de korst. Herkomst van de melk. Italië.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1597 kJ / 385 kcal
- Eiwitten – 28,3 g
- Koolhydraten – 0,3 g
- Waarvan suikers – 0 g
- Vetten – 30 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 20,7 g
- Zout – 1,5 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