

CACIOTTA AL TARTUFO

8 x 180 gr

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

Truffelkaas

Caciotta is van zichzelf een milde jonge kaas en heeft een uiterst zachte smaak. Door hem te verrijken met heerlijke verse truffels wordt hij extra speciaal.

De **Caciotta al Tartufo** is een geperste tafelkaas van Italiaanse koe- en schapenmelk. De melk wordt door de plaatselijke boeren aangeleverd en in de verschillende Italiaanse regio's van Cooperlat gepasteuriseerd en tot kaas bereid. Het jonge kaasje **Caciotta al Tartufo** heeft ongeveer 30 dagen gerijpt. Proef deze heerlijke bron van calcium en eiwitten.

De **Caciotta al Tartufo** is vooral gegrild op versgebakken brood heel lekker. Of serveer hem samen met enkele pittige Italiaanse kazen op je borrelplank.

Caciotta al Tartufo weegt 180 gram en wordt vacuümverpakt in een houten bakje geleverd.

- Jonge zachte truffelkaas **Caciotta al Tartufo**
- Van gepasteuriseerde koe- en schapenmelk
- Met min. 2% zwarte truffel
- Zachte hartige smaak
- 180 gram vacuümverpakt
- Vrij van gluten en kunstmatige conserveermiddelen
- Leverancier: Cooperlat

Artikelnummer	11000075
Land	Italië
Gewicht	180 gr
Verpakking	8 stuks
Producent kaas en zuivel	Cooperlat
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Koe, Schaap

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Gepasteuriseerde koeien**MELK**, gepasteuriseerde schapen**MELK**, knol zomerklokje (min. 2 %), zout, stremsel, geselecteerde fermenten, aroma.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1448 kj / 349 kcal
- Eiwitten – 24 g
- Koolhydraten – 0.3 g
- Waarvan suikers – 0.2 g
- Vetten – 28 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 19 g
- Zout – 1.08 g

ALLERGENEN INFORMATIE

