

FORMAGGIO DURO FIANDINO RISERVA 21+ MAANDEN WIEL

38 kg

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

De **Formaggio Duro Fiandino Riserva** heeft nog het ambachtelijke karakter in zich. Deze semi-gepasteuriseerde koemelkse kaas vindt zijn oorsprong in het Stura-dal van Piemonte. De verse melk van de Bruna Italiana koe wordt in prachtige koperen ketels tot kaas bereid. In alle rust heeft de Fiandino-kaas vervolgens ruim 21 maanden in de rijpingskamers gelegen, onder de meest ideale condities qua temperatuur en vochtigheid.

Zodra de **Formaggio Duro Fiandino Riserva** is uitgerijpt, heeft hij de juiste stevige textuur, het typische sterke aroma en de hartige, volkruidige smaak.

Schaaf of rasp de **Formaggio Duro Fiandino Riserva** over al jouw Italiaanse gerechten en je bent verzekerd van een heerlijke bite.

Het kaaswiel van de **Formaggio Duro Fiandino Riserva** weegt 38 kilogram en wordt per stuk geleverd.

- Harde **Formaggio Duro Fiandino Riserva**
- Van 100% Piemontese semi-gepasteuriseerde magere koemelk
- 20 maanden gerijpt
- Vol en kruidig van smaak
- Kaaswiel van 38 kg
- Glutenvrij
- Leverancier: Fiandino

Weight	38 kg
Artikelnummer	11000044
Land	Italië
Gewicht	38 kg
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	Fiandino
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Koe, Rauwe melk

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Gedeeltelijk magere rauwe **MELK**, zout, stremsel.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1553 kj / 373 kcal
- Eiwitten – 32 g
- Koolhydraten – 1 g
- Waarvan suikers – 1 g
- Vetten – 28 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 12 g
- Zout – 2.1 g

ALLERGENEN INFORMATIE

