

**FORMAGGIO DURO FIANDINO RISERVA**

100 gr

Tag: (Half) Harde Kazen

Een geweldige erfenis

De bereiding van de **Formaggio Duro Fiandino Riserva** ligt in de vaardige handen van de vierde Fiandino-generatie; Mario en Egidio hebben een lange erfenis aan passie en vaardigheid in zuivelverwerking meegekregen. Fiandino's historie gaat namelijk terug tot het jaar 1921.

De glimmende koperen ketels vormen een mooi contrast met de magere koemelk die erin wordt verhit. Samen met stremsel en Siciliaans zeezout krijgt de **Formaggio Duro Fiandino Riserva** langzaam vorm. Na 16 maanden is de **Formaggio Duro Fiandino Riserva** volledig uitgerijpt en heeft hij een stevige textuur, sterk aroma en hartige volkruidige smaak.

Schaaf of rasp de **Formaggio Duro Fiandino Riserva** vers over je favoriete Italiaanse pastagerecht en schenk er een volle Italiaanse rode wijn bij.

De kaaspunt van de **Formaggio Duro Fiandino Riserva** weegt 100 gram en wordt vacuümverpakt geleverd.

- Harde **Formaggio Duro Fiandino Riserva**
- Van 100% Piemonteese semi-gepasteuriseerde magere koemelk
- 16 maanden gerijpt
- Vol en kruidige smaak
- Kaaspunt van 100 gram vacuümverpakt
- Glutenvrij
- Leverancier: Fiandino

Artikelnummer	11000043
Land	Italië
Gewicht	100 gr
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 – 1680 kJ / 404 kcal
- Eiwitten – 32 g
- Koolhydraten – 1.5 g
- Waarvan suikers – 1.5 g
- Vetten – 30 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 13 g
- Zout – 2.2 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