

**FORMAGGIO DURO FIANDINO RISERVA 16 MAANDEN**

2 kg

Tag: (Half) Harde Kazen

In de Stura vallei grazen de koeien die ons de verse melk geven voor de **Formaggio Duro Fiandino Riserva**.

Onze leverancier Fiandino heeft voor de Bruna Italiana, de bruine Italiaanse koe, gekozen. Deze bruine koe geeft de ideale melk voor kaasbereiding. De rauwe magere koemelk wordt in prachtige koperen ketels van 55°C tot kaas verwerkt en is daarmee gedeeltelijk gepasteuriseerd. Onze **Formaggio Duro Fiandino Riserva** heeft daarna 16 maanden kunnen rijpen waardoor deze kaas stevig en volkruidig is.

Schaaf de **Formaggio Duro Fiandino Riserva** vlak voor het serveren over je risotto of pasta en je Italiaanse gerecht is helemaal af.

Het 1/16 wiel van de **Formaggio Duro Fiandino Riserva 16 maanden 1/16** weegt 2 kilogram en wordt vacuümverpakt geleverd.

- Harde **Formaggio Duro Fiandino Riserva**
- Conservant Lysozyme EI-wit van EI.
- 16 maanden gerijpt
- Sterk en volkruidig van smaak
- 2 kg vacuümverpakt
- Leverancier: Fiandino

Weight	2 kg
Artikelnummer	11000130
Land	Italië
Gewicht	2 kg
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	Fiandino
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Koe, Rauwe melk

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

(Rauwe) **MELK**, zout, stremsel. Conservant **LYSOZYME EI**-wit van **EI**.

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