

MOZZARELLA FIOR DI LATTE STAAF

1 kg

Category: [Kaas & Zuivel](#)**Tag:** [Verse Kazen](#)

Mozzarella Fior di Latte is van het romigste deel van de koemelk bereid. Deze romige koemelk is gepasteuriseerd en daardoor bacterie-arm. De verse roomkaas wordt gemiddeld 15 uur in een zoutwaterbad ondergedompeld en daarna in vorm geknead.

Je ziet, ruikt en voelt de versheid. Eet en geniet daarom zo snel mogelijk van deze speciale **mozzarella**. De **Mozzarella Fior di Latte** is mager en rijk aan kalium en past prima in een verantwoord mediterraan dieet.

Mozzarella Fior di Latte is een verse, magere mozzarella van gepasteuriseerde koemelk met een snufje zeezout. Hij is mediumzacht en lichtromig van smaak.

Snijd je mooiste plakken van deze staaf **Mozzarella Fior di Latte** en drapeer ze op je ovenverse pizza. Of versier er je Italiaanse bol mee.

Onze **Mozzarella Fior di Latte** weegt 1 kilogram en wordt vacuümverpakt in staafvorm geleverd.

- Romige **Mozzarella Fior di Latte**
- Van gepasteuriseerde koemelk
- Mediumzacht en lichtromig van smaak
- 1 kilogram vacuümverpakt
- Glutenvrij
- Leverancier: Mastro Casaro

Artikelnummer	11000050
Land	Italië
Gewicht	1 kg
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	Mastro Casaro
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Koe

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Zout, stremsel, melkzuurfermenten. Herkomst van melk en verwerking in EU-landen.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie - 1252 kj / 301 kcal
- Eiwitten - 24 g
- Koolhydraten - 1.77 g
- Waarvan suikers - 0.35 g
- Vetten - 22 g
- Waarvan verzadigde vetzuren - 16.6 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