

QUESO DE VALDEON IGP MET BLAD

2,5 kg

Categories: Schimmelkazen, Kaas & Zuivel, Uitlopend
Tag: Schimmelkazen

Spaanse pit

De imposante *Picos de Europa*, de bergketen in het noorden van Spanje, herbergen de prachtigste dalen. Daar grazen de koeien en geiten in de vrije natuur. Zij geven ons hun melkstromen waarvan de heerlijkste kazen worden gemaakt zoals onze blauwschimmelkaas **Queso de Valdeon IGP.**

Queso de Valdeon IGP is een veelvuldige prijswinner en dat is niet verrassend. Proef hem en je weet waarom.

De **Queso de Valdeon** bestaat voor het merendeel uit koeienmelk vermengd met minimaal 5% geitenmelk. Hij wordt in kalksteengrotten gerijpt, gehuld in bladeren van de plataan. De Valdeon heeft een uitgesproken pittige, lichtzilte smaak en een krachtig aroma. **Queso de Valdeon IGP** is heerlijk door de pasta, salade of als smaakmaker op je vleesgerecht.

De blauwaderkaas **Queso de Valdeon IGP** weegt 2,5 kilogram en is in een natuurlijk plataanblad gewikkeld.

- Noord-Spaanse blauwaderkaas **Queso de Valdeon IGP**
- Van gepasteuriseerde koeien- (80%) en geitenmelk
- Pittig en lichtzilt van smaak
- 2,5 kg met plataanbladeren in vacuümverpakking
- Glutenvrij
- Leverancier: El Pastor

Weight	2,5 kg
Artikelnummer	12020004
Land	Spanje
Gewicht	2,5 kg
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	El Pastor
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Geit, Koe

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

80% min. Gepasteuriseerde koeien**MELK** 5%min. Gepasteuriseerde geiten**MELK**, zout, stabilisator: calciumchloride, stremsel, kaasculturen, penicillium. Herkomst melk: Spanje. Natuurlijke schors.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1600 kj / 386 kcal
- Eiwitten – 23.2 g
- Koolhydraten – 3 g
- Waarvan suikers – <0.5 g
- Vetten – 31.2 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 21.95 g
- Zout – 3 g

ALLERGENEN INFORMATIE

