

**RULO DI CABRA**

1 kg

Tag: Geitenkaas

Het rijpen van kaas is een ware kunstvorm en wordt vaak van generatie op generatie doorgegeven. **In la cocina de mi madre, in** moeder's keuken, ligt dan de basis voor een recept. De **Rulo di Cabra** van El Pastor is daar geen uitzondering op. Met veel zorg en aandacht is de verse geitenmelk uit het Spaanse binnenland tot een ambachtelijke, romige, zachte geitenkaas bereid.

Rulo di Cabra is een gepasteuriseerde geitenkaas. Hij bezit de juiste balans tussen de romige zachtheid en de intensiteit van de geit. Zo proef je een rijke variatie in zacht, zoet en zuur. De **Rulo di Cabra** heeft een mooie textuur zonder ogen en is romig wit van kleur. Serveer hem met honing en walnoten of op de borrelplank met een goed glas wijn.

De rol **Rulo di Cabra** weegt 1 kg en wordt vacuümverpakt geleverd.

- Spaanse **Rulo di Cabra**
- Van gepasteuriseerde geitenmelk
- Lichtzure romige smaak
- Vacuümverpakte rol
- Glutenvrij
- Leverancier: El Pastor

Artikelnummer	12020009
Land	Spanje
Gewicht	1 kg
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	El Pastor
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Geit

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Gepasteuriseerde geiten**MELK**, zout, sequestreermiddel: calciumchloride, stollingsmiddel en **KAAS**culturen.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie - 1377 kJ / 329 kcal
- Eiwitten - 16 g
- Koolhydraten - 1 g
- Waarvan suikers - <0.5 g
- Vetten - 29 g
- Waarvan verzadigde vetzuren - 21 g
- Zout - 1.2 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