

**TALEGGIO MONTE MASONI**

2,2 kg

Tag: (Half) Harde Kazen

Oorspronkelijk werd de boerenkaas **Taleggio** in grotten gerijpt. Nu ligt hij ongeveer 35 dagen op hout te rusten. **Taleggio Monte Masoni** is een stracchino-kaas afgeleid van het Italiaanse woord *stracche* dat 'moe' betekent. Dit slaat op de koeien die na de tocht vanuit de Alpen zwaar vermoeid waren en vettere zure melk gaven.

De jonge **Taleggio Monte Masoni** wordt ook wel Alpenkaas genoemd. Hij is van gepasteuriseerde koemelk, zeezout en kalfsstremsel gemaakt. Het pekelbad maakt hem zalmkleurig met lichtgrijze strepen. De smaak is zacht en lichtzoetig. Roer onze **Taleggio Monte Masoni** door je pasta of risotto of serveer de Taleggio bij je antipasti van olijven, huisgemaakte pizza en focaccia.

De blok kaas van de **Taleggio Monte Masoni** weegt 2,2 kilogram en wordt in een papieren wikkel geleverd.

- Smeuïge **Taleggio Monte Masoni D.O.P.**
- Van gepasteuriseerde koemelk en kalfsstremsel
- Zacht en lichtzoetig van smaak
- 2,2 kg in papieren verpakking
- Glutenvrij
- Leverancier: Antiche Passioni

Weight	2,2 kg
Artikelnummer	11020139
Land	Italië
Gewicht	2,2 kg
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	Antiche Passioni
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Koe

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

MELK, zout en kalfsstremsel.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1292 kJ / 312 kcal
- Eiwitten – 19 g
- Koolhydraten – 0.4 g
- Waarvan suikers – 0.4 g
- Vetten – 26 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 18 g
- Zout – 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