

**TALEGGIO VECCHIA VALFRESCA**

1,8 kg

Tag: (Half) Harde Kazen

De Val de Taleggio noordelijk van Bergamo is het geboorteland van de **Taleggio**. In Lombardije was het vroeger al gebruikelijk om de kazen in vierkante blokken te gieten. Deze roodschimmelkaas wordt tijdens het rijpen met pekewater gewassen. Dat geeft hem de zalmkleur en het kenmerkende sterke aroma.

Onze **Taleggio Vecchia Valfresca** is van gepasteuriseerde koemelk, zeezout en kalfsstremsel gemaakt. De smaak is zacht en zoetig. Het is een heerlijke aanvulling op je kaasplank.

De blok kaas van de **Taleggio Vecchia Valfresca** weegt 1,8 kilogram en wordt in een papieren wikkel geleverd.

- Smeuïge **Taleggio Vecchia Valfresca D.O.P.**
- Van gepasteuriseerde koemelk en kalfsstremsel
- Zacht en lichtzoetig van smaak
- 1,8 kg in papieren verpakking
- Glutenvrij
- Leverancier: Antiche Passioni

Weight	1,8 kg
Artikelnummer	11020138
Land	Italië
Gewicht	1,8 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