



TOMA PIEMONTESE DOP 1/4

Tag: [rauwe melk](#)

Geproduceerd in de prachtige regio Piemonte, tussen de valleien en bergen, is de **Toma Piemontese** een kaas van uitzonderlijke kwaliteit, gemaakt van koemelk. De rijping varieert tussen de 20 en 45 dagen, afhankelijk van het formaat, en blijft trouw aan de traditionele methoden die al eeuwenlang worden gebruikt, zelfs tot aan de tijd van de Romeinen.

De natuurlijke omgeving van de Piemontese grotten biedt de ideale omstandigheden voor de rijping van deze kaas, met een perfecte balans van vochtigheid en temperatuur. Het resultaat is een unieke kaas met een heerlijke smaak. Als een van de oudste en meest bekende kazen van Italië, staat de **Toma Piemontese** symbool voor ambachtelijk vakmanschap en een rijke culinaire traditie.

Weight	1,7 kg
Artikelnummer	11000127
Land	Italië
Gewicht	1,7 kg
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	Alta Langa
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Rauwe melk

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Rauwe **MELK**, zout, stremsel

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie - 1560 kj / 373 kcal
- Eiwitten - 21 g
- Koolhydraten - <1 g
- Waarvan suikers - <1 g
- Vetten - 30 g
- Waarvan verzadigde vetzuren - 19 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