



(Nytt nr 905595) Fontina DOP ca 2 kg

Tradisjonell upasteurisert italiensk ost med mange bruksområder. Fontina har en fyldig og karakteristisk smak. Konsistensen er halvfast.

Fontina har sin opprinnelse i Nord-Italia mot Mont Blanc fjellene. Osten er produsert av upasteurisert kumelk, og modnet i minimum 4 mnd. Produksjonen foregår på små gårdsmeierier med mye håndarbeid. Fontina er en DOP. klassifisert ost, som beskytter ostens opprinnelse og produksjonsmetode, under statlig kontrollerte normer.

Produktnummer

905594

EPD-nummer

2211100

Antall i kartong

1



* 2 2 1 1 1 0 0 *

Fontina smaker godt alene sammen med et glass vin eller på et ostebord med nøtter, grønnsaker og nøytralt brød. Det anbefales ikke å spise skorpen.

Framstilt av rå melk.

Fontina har en fyldig og karakteristisk smak. Konsistensen er halvfast.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

