



LS mozzarella blokk røkt 1 kg

En fastere mozzarellatype, perfekt til pizza og andre varme retter, lett å rive. Naturlig røkt.

Fersk mozzarella er en av Italias mest tradisjonelle og utbredte varer. Ostens historie går flere århundrer tilbake, og inngår stadig i dag som en naturlig del av det italienske kjøkken. Røkt mozzarella i blokk er noe fastere i konsistensen enn de mer vanlige lakevariantene.

Denne typen mozzarella er velegnet til pizza, ostesmørbrød, gratinering og i osteomelett.

Mozzarella blokk 1 kg er laget av pasteurisert kumelk og har en røkt aroma. Fargen på ostemassen er preget av røykingen, og konsistensen er halvfast.

Produktnummer

907189

EPD-nummer

6223010

Antall i kartong

12



* 6 2 2 3 0 1 0 *

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

