



Granarolo Mascarpone 250 g

Granarolo Mascarpone er en klassisk italiensk ferskost, laget av pasteurisert fløte av høy kvalitet. Den er et essensielt element i mange tradisjonelle desserter, men kan også brukes i alt fra sauser til baking.

Granarolo er en italiensk matvareprodusent, kjent for sine meieriprodukter. Selskapet ble grunnlagt i 1957 i Bologna og har siden vokst til å bli en av de største produsentene av melk, ost og andre meieriprodukter i Italia. Granarolo driver både med produksjon og distribusjon av meieriprodukter, inkludert melk, yoghurt, smør, fløte, samt ulike typer oster som mozzarella og ricotta. Granarolo har som mål å sikre høy kvalitet på meieriprodukter, samtidig som de støtter lokale bønder og ivaretar bærekraft i produksjonen. Dette er en sentral del av deres forretningsmodell, som fokuserer på sporbarhet, dyrevelferd og miljøvennlig praksis. Med en lidenskap for kvalitet, autentisk italiensk håndverk og omtanke for miljøet, har Granarolo etablert seg som en pålitelig og respektert aktør i meieribransjen. Deres produkter er kjent for sin eksepsjonelle smak, høy kvalitet og for å levere en genuin smaksopplevelse fra Italia. Granarolo er synonymt med tradisjon, kvalitet og lidenskap for meieriprodukter.

Produktnummer

907280

EPD-nummer

6593339

Antall i kartong

6



* 6 5 9 3 3 3 9 *

Mascarpone er mest kjent for sin rolle i den klassiske italienske desserten tiramisu, hvor den blandes med sukker, egg og kaffe for å skape en fyldig og luftig krem. Den kan brukes også i andre desserter som ostekaker, fruktterter og pannekaker. Bruk den til å lage fyldige og kremete sauser for pasta. Perfekt som et kremet pålegg på toast eller i smørbrød, gjerne i kombinasjon med syltetøy eller honning.

Mascarpone har en mild og delikat smak, med en lett sødme som minner om fersk fløte. Smaken er kremet og rik, uten å være overveldende, noe som gir den en fløyelsmyk karakter. Den delikate, rene fløtesmaken gir en myk munnfølelse som smelter lett på tungen, samtidig som den tilpasser seg de ingrediensene den kombineres med.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

