

Granterre mascarpone 2 kg

Berømt italiensk ferskost, perfekt til tiramisu og andre desserter.

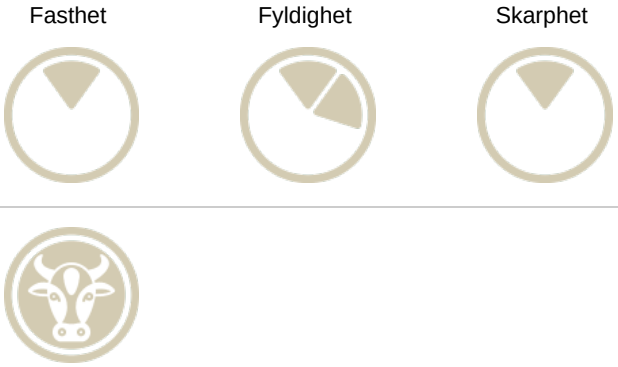
Mascarpone er den mest berømte italienske ferskosten. Den er en mellomting mellom creme fraiche og ferskost, og er produsert av pasteurisert kumelk og fløte.

Produktnummer	905105
EPD-nummer	6337752
Antall i kartong	3

* 6 3 3 7 7 5 2 *

Mascarpone brukes primært til matlaging og er selvskreven til tiramisu. Andre bruksområder er jordbær og mascarponekrem, eller til pizza bianca, toppet med for eksempel sopp.

Mascarpone har en hvit ostemasse. Konsistensen er bløt, kremet og den er noe søtlig.



Oluf Lorentzen