

(Utgått) Granarolo mozzarella protein 100 g

Mozzarella protein leverer den velkjente, kremete smaken av mozzarella og er en kilde til protein i kosten, ideell for en sunn og aktiv livsstil. Perfekt til salater, pizza, smørbrød og snacks, med mindre fett og en fyldig smak.

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 lindeskap for kvalitet, autentisk italiensk håndverk og omtanke for miljøet, har Granrolo 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	907335
EPD-nummer	6594071
Antall i kartong	12

6594071

Mozzarella er den klassiske osten for pizza, hvor den smelter perfekt og gir en deilig, kremet topp. Den kan brukes både som hovedost og i kombinasjon med andre oster. Mozzarella er spesielt kjent i den tradisjonelle Caprese-salaten, sammen med tomater, basilikum og olivenolje. Skiver av mozzarella passer perfekt på ristet brød, sammen med ingredienser som tomater, pesto eller oliven. Dette gir en smakfull og enkel forrett.

Mozzarella high protein er mild, frisk og kremet, akkurat som tradisjonell mozzarella. Den har en myk og saftig tekstur som smelter lett i munnen. Den lette syrligheten balanserer osten perfekt, og det høye proteininnholdet påvirker ikke den rene, delikate smaken.

