



## Fontina DOP ca 2 kg

**Tradisjonell upasteurisert italiensk fastost med mange bruksområder.**

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**

905571

**EPD-nummer**

6805048

**Antall i kartong**

4



\* 6 8 0 5 0 4 8 \*

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 upasteurisert melk. Pakket i en beskyttende atmosfære.

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

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

