

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 fyldig og karakteristisk smak. Konsistensen er halvfast.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet

Oluf Lorentzen