



Granarolo stracciatella 150 g

Granarolo stracciatella er en italiensk ferskost laget av fløte og strimler av mozzarella. Den har sitt opphav i Puglia, hvor den tradisjonelt brukes som fyll i burrata, men har også blitt en populær ost i seg selv – kjent for sin silkemyke konsistens og delikate 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 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 for tradisjon, kvalitet og lindeskap for meieriprodukter.

Produktnummer

907339

EPD-nummer

6805980

Antall i kartong

8



* 6 8 0 5 9 8 0 *

Granarolo stracciatella er en allsidig ferskost som løfter både enkle og raffinerte retter. Den er nydelig i klassiske kombinasjoner med solmodne tomater, fersk basilikum og en god olivenolje, eller som kremet topping på pizza rett etter steking. Osten gir en luksuriøs fylde til pastaretter, risotto og supper, og kan også serveres som et delikat innslag på tapasbordet eller som fyll i salte paier og ovnsbakte grønnsaker. Til dessert kan den kombineres med honning, nøtter eller friske bær for en spennende vri.

Pakket i en beskyttende atmosfære.

Osten er mild, kremet og fløtemyk, med en balansert friskhet fra mozzarellaen og et lett saltpreg. Den gir en rund munnfølelse og en rik smak uten å bli tung.

Fasthet



Fylldighet



Skarphet

