



## LS Provolone della penisola (6x 600 g)

### Provolone er røkt mozzarella laget på pasteurisert kumelk.

Latteria Sorrentinas historie startet i 1880. Familien Amodio åpnet meieriet og startet produksjonen av fiordilatte, som de selv omtaler som tidenes mest populære meieriprodukt. Latteria Sorrentinas Fior di Latte er et resultat av fem generasjoners melkeproduksjon. Oppskriften er den samme som den alltid har vært. Fabrikkene er lokalisert i Vesuvius Nasjonalpark i Campania i Sør-Italia. Penisola er produsert på den beste kumelken. I det siste produksjonstrinnet får osten hvile i vann og salt; den eldste konserveringsmetoden. Dette er med på å holde smaken frisk hele veien til kjøkkenet. Emballasjen er designet for å etterligne saltlaken de brukte i gamle dager.

Varenr. 907253

EPD nr.

Antall i kartong 1

Provolone gir en karakteristisk smak til pizza. Osten kommer best til sin rett når den strøs for hånd.

Provolone della Penisola er produsert med den beste kumelken, og har en karakteristisk røkt smak.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

