

Roccolo Valtaleggio



TYPE KAAS

Halfharde kaas. Van gepasteuriseerde koekaas. Dierlijk stremsel.

VAN WIE? VAN WAAR?

Italiaanse productie, gemaakt in Valtaleggio. Import via FOODHUB.

KENMERKEN

Bijzondere textuur: brokkelig in de kern en smeui zelfs boterig naar de korst toe.
Houdbaarheid: staat vermeld op de verpakking.

SMAAK

Binnenin: frissere scherpere zuren en zoeter naar de korst toe.

INGREDIËNTEN

Gepasteuriseerde koemelk, dierlijk stremsel, zout. Allergenen: melk.
Korst is kleverig en veelkleurig, niet eetbaar.