Fonduta al Castelmagno D.O.P.

Artikelnummer: 39527
Hersteller: Bistrot 75
Mengenangabe: 180 g | Ki 12

Käsefondue aus Castelmagno-Käse | Ein authentisches Geschmackserlebnis aus den italienischen Alpen. Dieses Fondue wird ohne Schmelzsalze hergestellt und ist das perfekte Wintergericht, das durch seine intensiven Aromen besticht.
Hergestellt aus dem hochwertigen Castelmagno D.O.P., einem wahren Juwel aus dem Piemont, das in der Val Grana in den italienischen Alpen produziert wird. Das Fondue ist vielseitig verwendbar: Es veredelt Pasta, Risottos und Gnocchi, eignet sich aber auch hervorragend als Begleitung zu frischem Gemüse, zarten Fleischgerichten und Kartoffeln. Für ein besonders edles Geschmackserlebnis empfehlen wir, es mit Trüffeln zu verfeinern.

Durchschnittliche Nährwertepro 100g

Brennwert	255,00 kcal / 1067,63 kj
Fett	22,00 g
-davon gesättigte Fettsäuren	14,00 g
Kohlenhydrate	4,20 g
-davon Zucker	0,60 g
Eiweiss	10,00 g
Salz	0,75 g

Zusätzliche Informationen

EAN-Nummer	8010939621278
Ursprungsland	005
Zolltarifnummer	2103909005
Lagerungshinweis	kühl und trocken

Zutaten:
Castelmagno g.U. Käse (MILCH, Salz, Lab) 32%, Wasser, SAHNE, EIGELB, Maisstärke, Salz. Enthält Eier und Milch