



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
Lagerungshinweiskühl und trocken

Zutaten:

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