PECORINO AMATRICE SBRONZO 3KG CA

SKU: 11254

(1/2 hjul packet, ca 3 kg)

PRODUKT BESKRIVNING

Mjölk: Får.
Typ av metod: Lagras med Vin.
Färg: Halmgul med mörk skorpa och ”vinränder”.
Karaktär: Intensiv, karaktäristisk smak.
Servering: Rumstemperatur. Perfekt till ostbrickan.
Vikt: ca 3 kg

Ingredienser: Pastöriserad italiensk **fårmjölk***, **löpe**, mjölksyrakultur, salt, Vino Cesanese Nero (2% vid ursprunget). *Ursprungsland: Italien.
Ytbehandlad med solrosolja, vitvinsvinäger. Produceras i fabrik som hanterar **nötter**. Hölje ej ätbart.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1843 kJ / 445 kcal
Fett	37,4 g
- varav mättade fettsyror	23,4 g
Kolhydrater	2,8 g
- varav sockerarter	0,4 g
Protein	24,2 g
Salt	1,85 g

Pecorino “Lo Sbronzo” – Lagrad hårdost av fårmjölk med Vin

Pecorino “Lo Sbronzo” – en ”meditations” ost par excellence – ett uttryck för kvalitet och fantasi, för att fånga dessa speciella aromer och smaker. Från färsk, pastöriserad fårmjölk som bearbetas inom 24 timmar från mjölkning – för att bevara alla organoleptiska egenskaper – till en obestridd kvalitet.
När den är mogen förädlas den med Cesanese Nero som sedan lagras i 6/7 månader. Rund form med raka sidor, en mörkbrun/svart skorpa och inuti är den ganska kompakt och halmgul med ”vinränder”. Den utmärker sig för sin intensiva, karaktäristiska smak och ihållande arom som ges av vinet.
Ost för finsmakare och entusiaster, med en stark och markerad karaktär, så mycket att den kan väcka allas intresse genom att bli huvudattraktionen på ostbrickan.

30 years of Italian Food Experience

Pecorino “Lo Sbronzo” - *Caseificio Storico Amatrice*

Pecorino “Lo Sbronzo” - **Lagrad hårdost av fårmjölk med Vin**

Pecorino “Lo Sbronzo”
Pecorino “Lo Sbronzo” - en ”meditations” ost par excellence - ett uttryck för kvalitet och fantasi, för att fånga dessa speciella aromer och smaker. Från färsk, pastöriserad fårmjölk som bearbetas inom 24 timmar från mjölkning - för att bevara alla organoleptiska egenskaper - till en obestridd kvalitet.
När den är mogen förädlas den med Cesanese Nero som sedan lagras i 6/7 månader.
Rund form med raka sidor, en mörkbrun/svart skorpa och inuti är den ganska kompakt och halmgul med ”vinränder”.
Den utmärker sig för sin intensiva, karaktäristiska smak och ihållande arom som ges av vinet.
Ost för finsmakare och entusiaster, med en stark och markerad karaktär, så mycket att den kan väcka allas intresse genom att bli huvudattraktionen på ostbrickan.

Pecorino “Lo Sbronzo” / 37,4%

ARTIKELNR: 11254
Mjölk: Får.
Typ av metod: Lagras med Vin.
Färg: Halmgul med mörk skorpa och ”vinränder”.
Karaktär: Intensiv, karaktäristisk smak.
Servering: Rumstemperatur. Perfekt till ostbrickan.
Vikt: ca 5 kg.

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1843 kJ / 445 kcal
Fett	37,4 g
- varav mättade fettsyror	23,4 g
Kolhydrater	2,8 g
- varav sockerarter	0,4 g
Protein	24,2 g
Salt	1,85 g

Ingredienser: Pastöriserad italiensk **fårmjölk**, löpe, mjölksyrakultur, salt, Vino Cesanese Nero (2% vid ursprunget)
Ytbehandlad med solrosolja, vitvinsvinäger. Produceras i fabrik som hanterar **nötter**. Hölje ej ätbart.
Förvaras: i kylskåp / + 4° C. Bäst före: se förpackning.

IL MOLINO
Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se