PECORINO SOTTOBOSCO AL TARTUFO AMATRICE (TRYFFEL FÅROST) CA 3 KG (HÄLFTEN)

SKU: 11115

Pecorino Tartufo - **Lagrad hårdost av fårmjölk med Tryffel**

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Mjölk: Får.
Typ av metod: Lagrad minst 6 månader med Tryffel.
Färg: Halmgul med infälld tryffel, bärnstensfärgad skorpa.
Karaktär: Intensiv, balanserad smak.
Servering: Rumstemperatur. Ät som den är eller tillsammans med ett fylligt, rött vin.
Vikt: ca 3 kg.

Ingredienser: pastöriserad italiensk **fårmjölk***, **löpe**, salt, mjölksyrakultur, sommartryffel Tuber aestivum Vitt. och dyrbar Tuber melanosporum Vitt. (2% original). *Ursprungsland: Italien.
Ytbehandlad med solrosolja, vitvinsvinäger och tryffel.
Förvaras: i kyl + 0° / + 4° C.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1903 kJ / 459 kcal
Fett	37,0 g
- varav mättade fettsyror	22,9 g
Kolhydrater	3,6 g
- varav sockerarter	0,7 g
Protein	27,8 g
Salt	2,24

20 years of Italian Food Experience

Pecorino Tartufo Sottobosco - *Caseificio Storico Amatrice*

Pecorino Tartufo - **Lagrad hårdost av fårmjölk med Tryffel**

Pecorino affinato al Tartufo Sottobosco

Pecorino affinato al Tartufo Sottobosco - Superlyxig tryffel pecorino! De intensiva och aromatiska tonerna av tryffeln blandar sig perfekt med sötman av fårmjölk i en kombination av överraskande aromer, dofter och smaker.

Från färsk, pastöriserad fårmjölk - endast från får som betar på Amatrice-området, bearbetas inom 24 timmar från mjölkning - för att bevara alla organoleptiska egenskaper - till en obestridd kvalitet.

Unik produkt i sitt slag, kännetecknad av en balanserad struktur som är resultatet av noggrann lagring/mognad och smaksättning som sker i en fuktig miljö under minst 6 månader.

Rundformad ost med rak bärnstensfärgad sida, vars konsistens är kompakt med distinkta mörka streck av den dyrbara, finhackade tryffeln. Rekommenderas att äta som den är för att uppskatta varje nyans av smak eller tillsammans med ett fylligt rött vin för att fullborda den sensoriska upplevelsen.

CASEIFICIO STORICO AMATRICE

Pecorino affinato al Tartufo Sottobosco / 37%

ARTIKELNR: 111115

Mjölk: Får.
Typ av metod: Lagrad minst 6 månader med Tryffel.
Färg: Halmgul med infälld tryffel, bärnstensfärgad skorpa.
Karaktär: Intensiv, balanserad smak.
Servering: Rumstemperatur. Ät som den är eller tillsammans med ett fylligt, rött vin.
Vikt: ca 5 kg.

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1903 kJ / 459 kcal
Fett	37,0 g
- varav mättade fettsyror	22,9 g
Kolhydrater	3,6 g
- varav sockerarter	0,7 g
Protein	27,8 g
Salt	2,24 g

Ingredienser: pastöriserad italiensk **fårmjölk**, löpe, salt, mjölksyrakultur, sommartryffel Tuber aestivum Vitt. och dyrbar Tuber melanosporum Vitt. (2% original). Ytbehandlad med solrosolja, vitvinsvinäger och tryffel.
Förvaras: i kyl + 0° / + 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