

Italienska smaker sedan 1999



PECORINO TOSCANO D.O.P. 25% CASEIFIO MAREMMA CA 2KG

SKU: 2065



Pecorino Toscano D.O.P. Stagionato 25%

ca 2,5 kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Fantastisk fårost, frukten av den toskanska ostmakartraditionen. (opastöriserad).

ca 2 kg



Ingredienser: opastöriserad **fårmjolk***, Volterra salt, **löpe**, mjölksyrakultur. *Ursprungsland: Italien.
Ytbehandlad med konserveringsmedel: E235 och färgämne: E133. Hölje ej ätbart.
Förvaras: i kyl + 2° / + 10° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1356 kJ / 326 kcal
Fett	24,76 g
- varav mättade fettsyror	16,61 g
Kolhydrater	2,14 g
- varav sockerarter	0,42 g
Fibrer	0,0 g
Protein	22,73 g
Salt	1,59 g

Pecorino Toscano DOP - Hans Majestät Pecorino Toscano!
Fårmjolk från Toscana-regionen - den klassiska Pecorinon!

Fräsch och mild smak. Som ung, har denna ost en förtrollande söt smak och mjölkaktig arom. När den är mer mogen får den en intensiv och strukturerad smak som ger den en överraskande - aromatisk komplexitet.
Ytan har en skorpa som är vitbrun. Hård och kompakt ost, vit/gul färg och oregelbundna, små hål. Serveras rumstemperad som aptitretare, till ostbrickan tillsammans med kanderad frukt eller - honung, till en läcker sallad med toskansk jungfruolja - ackompanjerad med ett glas toskanskt vitt vin.

30 years of Italian Food Experience



Pecorino Toscano DOP - Casificio Maremma

Pecorino Toscano DOP - Hans Majestät Pecorino Toscano!

Fårmjolk från Toscana-regionen - den klassiska Pecorinon!

Fräsch och mild smak. Som ung, har denna ost en förtrollande söt smak och mjölkaktig arom. När den är mer mogen får den en intensiv och strukturerad smak som ger den en överraskande aromatisk komplexitet.

Ytan har en skorpa som är vitbrun. Hård och kompakt ost, vit/gul färg och oregelbundna, små hål. Serveras rumstemperad som aptitretare, till ostbrickan tillsammans med kanderad frukt eller honung, till en läcker sallad med toskansk jungfruolja - ackompanjerad med ett glas toskanskt vitt vin.





Pecorino Toscano DOP / 25%

ARTIKELNR 2065

Mjölks. Får.

Typ av metod: Klassisk.

Färg: Vitbrun skorpa med vitt inandöme.

Karaktär: Fräsch och mild smak.

Servering: Serveras rumstemperad till ostbrickan, en toskansk sallad, med ett glas toskanskt vitt vin.

Vikt: ca 2,5 kg.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
	BERÄKNAT
Fett	24,76 g
- varav mättade fettsyror	16,61 g
Kolhydrater	2,14 g
- varav sockerarter	0,42 g
Fibrer	0,0 g
Protein	22,73 g
Salt	1,59 g

Ingredienser: opastöriserad **fårmjolk**, Volterra salt, löpe, mjölksyrakultur.
Ytbehandlad med konserveringsmedel E235 och färgämne E133. Hölje ej ätbart.
Förvaras: i kyl + 2° / + 10° C. Bäst före: se förpackning.

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