



**PROVOLONE DI AMATRICE (KLYFTAD) MANDARONE CASEIFICIO
STORICO AMATRICE CA 5KG KO LAGRAD**

SKU: 14033



Provolone di Amatrice (Klyftad) MANDARONE

ca 5kg

PRODUKT BESKRIVNING

Lätt att känna igen på sin typiska päronform och snöret som är placerat mellan ostens delar.

Mjölk: Italiensk komjolk.

Egenskaper: Kompakt ostmassa med lätt skiktad struktur och en färg som drar åt halmgult. Utvändigt har osten en slät, blank och svart skorpa. Smaken är pikant tack vare den speciella lagringen i en naturlig tuffstensgrotta, där det karakteristiska mikroklimatet, luftfuktigheten, temperaturen och den begränsade belysningen ger osten dess unika smak. Den är lätt att känna igen på sin typiska päronform och snöret som är placerat mellan ostens delar.

I köket: Passar utmärkt som bordsost, men kan även rivas över pasta för den som önskar en kraftigare smak. God tillsammans med sallad, päron och ruccola eller tillagad på grill eller stekhäll. Passar även utmärkt som fyllning i smörgåsar tillsammans med charkuterier eller grönsaker.

Marmelader och vin: Servera gärna med jordgubbs- eller fikonmarmelad. Det finns inget särskilt vin som rekommenderas till provolone, men både medelfylliga vita viner och unga röda viner passar bra.





Ingredienser: **KOMJÖLK**, löpe, salt.

