

# Italienska smaker sedan 1999



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

SKU: 14033



**World Cheese Awards - 2023-2024 - Trondheim Norway - Gold medal!**

Provolone Piccante (Klyftad) MANDARONE 30%  
ca 5 kg

## PRODUKT BESKRIVNING

**World Cheese Awards - 2023-2024 - Trondheim Norway - Gold medal!**

**Mjök:** Pastöriserad Komjök.

**Typ av metod:** Lagras i 24 månader.

**Färg:** Kompakt, lätt flagnande pasta, tenderar mot halmgul. Utvändigt har den en slät, glänsande, svart svål.

**Karaktär:** Balanserad - mellan sälta och sötma.

**Servering:** Rumstemperatur. Passar utmärkt att riva, till ostbrickan med marmelad och ett medelfylligt vitt vin eller ungt rött vin.



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Pastöriserad **komjolk\***, **löpe**, salt. Ytbehandlad med konserveringsmedel: E235, E202 och färgämne: E172. \*Ursprungsland: Italien.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1569 kJ / 375 kcal
Fett	29,4 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	27,6 g
Salt	1,8 g

## PROVOLONE MANDARONE

Lätt att känna igen på sin typiska päronform och ett rep som sätts in mellan segmenten.

**Mjolk** - Italienskt komjolk.

**Ingredienser** - Komjolk, löpe, salt.

**Egenskaper** - Kompakt, lätt flagnande pasta, tenderar mot halmgul. Utvändigt har den en slät, glänsande, svart svål. Kryddig smak tack vare den speciella mognad den får i en naturlig tufsartad grotta, där det typiska mikroklimatet, luftfuktigheten, temperaturen samt lite belysning gör att denna ost får en unik smak. Det är lätt att känna igen på sin typiska päronform och ett rep som sätts in mellan segmenten.

**I köket** - Bordsost men även riven på pasta för den som föredrar det. Utmärkt till sallad, päron och rucola, tillagad på grillen, även perfekt för att fylla smörgåsar med kallskuret eller grönsaker.

**Marmelad och vin** - Servera med jordgubbs- och fikonmarmelad; Det finns inget speciellt rekommenderat vin att servera med provolone, både medelfylliga vita och unga röda är bra.

