PROVOLONE PICCANTE AURICCHIO1KG KO LAGRAD

SKU: 2021



Provolone Piccante Auricchio

1 kg

PRODUKT BESKRIVNING

Först hälls mjölken i särskilda rostfria ståltankar, tekniskt kallade ”polyvalenta”, och värms upp till en temperatur av 37 °C. Därefter tillsätts det exklusiva löpet från Auricchio.

Erfarna mejerister ”bryter ostmassan” och värmer den till en temperatur som inte överstiger 45 °C. När vasslen avlägsnats får ostmassan vila i några timmar på lutande rostfria bord för att dräneras helt.

Ostmassan mals och stretchas vid cirka 70 °C och formas sedan för hand. De olika formerna – som “salame”, “mandarino”, “gigantino” med flera – formas en och en för hand.

Efter att ha passerat genom iskallt vatten för att fixera formen, sänks ostarna ner i saltlake, där de får ligga från några timmar (för små storlekar) upp till tjugo dagar (för stora storlekar på 50 eller 100 kg).

Nästa steg är bindning och mognad. Ostarna hängs upp i kontrollerade lagringsrum utrustade med avancerad teknik som reglerar temperatur, luftfuktighet och luftcirkulation.

När ostarna nått rätt mognadsgrad täcks de med ett tunt lager transparent papper med Auricchios logotyp och namnet på den specifika provolonesorten. Mindre storlekar märks istället med bläck.

Ingredienser: Pastöriserad **komjölk***, **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.

Mjölk – Italienskt komjölk.

Ingredienser – Komjölk, 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.