

# 20 years of Italian Food Experience



## Pecorino al Tartufo - Caseificio Maremma

### Pecorino al Tartufo - Pecorino lagrad med Tryffel!

#### Hård fårost lagrad med Tryffel!

Mild och elegant smak - med tydlig och riklig smak av Tryffel.

Ytan har en skorpa som är ljus. Hård och kompakt ost, vit/gul färg och oregelbundna, små hål. Lagrad 1-6 månader. Serveras rumstempererad till ostbrickan tillsammans med ett torrt rött vin. Om du serverar den med nötter och/eller marmelad - skapas en optimal balans mellan söta och sötma.



#### Pecorino al Tartufo / 33%

ARTIKELNR: 2032

**Mjölk:** Får.

**Typ av metod:** Lagras i 1-6 månader.

**Färg:** Vitgul med ljus skorpa.

**Karaktär:** Mild och elegant - rikligt med tryffel.

**Servering:** Rumstemperatur.

Passar utmärkt till ostbrickan med rött vin.

**Vikt:** ca 1,2 kg.



Ingredienser: pastöriserad **fårmjölk**, Volterra salt, tryffel 0,40% (Tuber Aestivum Vitt. aroma), löpe. Ytbehandlad med syringskultur och konserveringsmedel: E235. Hölje/skinn ej ätbart. Förvaras: i kyl + 4° / + 6° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1609 kJ/388 kcal
Fett	32,90 g
- varav mättade fettsyror	20,18 g
Kolhydrater	2,20 g
- varav sockerarter	0,60 g
Fibrer	0,00 g
Protein	20,87 g
Salt	1,19 g

**ilmolino**

Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se