

20 years of Italian Food Experience



Pecorino Pistage Bronte - *Caseificio Maremma*

Pecorino Pistage Bronte - Pecorino lagrad med Pistagenötter!

Hård fårost lagrad med Pistagenötter!

Välbalanserad - med tydlig och riklig smak av Pistagenötter.

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 glas färsk öl.



CASEIFICIO MAREMMA
di SPADI FORTUNATO & C. s.r.l.



Pecorino al Pistacchio / 33%

ARTIKELNR: 2048

Mjölk: Får.

Typ av metod: Lagras i 1-6 månader.

Färg: Vit skorpa med "gnistrande" pistagenötter.

Karaktär: Välbalanserad - rikligt med pistagenötter.

Servering: Rumstemperatur.

Passar utmärkt till ostbrickan med ett glas färsk öl.

Vikt: ca 1 kg.



Ingredienser: pastöriserad **fårmjölk**, Volterra salt, **pistagenötter** (25%) från Bronte I.G.P., löpe.

Ytbehandlad med konserveringsmedel: E235. Yta/hölje ej ätbart.

Förvaras: i kyl + 2° / + 10° 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