

20 years of Italian Food Experience



Pecorino Toscano DOP Stagionato - Caseificio Maremma

Lagrad Pecorino - Hans Majestät Pecorino Toscano DOP!

Färmjolk från Toscana-regionen - den klassiska, lagrade Pecorinon!

Fräsch och mild smak. Som ung, har denna ost en förtrollande söt smak och mjölkaktig arom. Som lagrad får den en intensiv och strukturerad smak som ger den en överraskande aromatisk komplexitet - en "stor" smak.

Ytan har en skorpa som är vitbrun. Hård och kompakt ost, vit/gul färg och oregelbundna, små hål. Serveras rumstemperad som aptitretare, till ostbrickan tillsammans med kanderad frukt eller honung, till en läcker sallad med toskansk jungfruolja, riven över din pasta.

Perfekt för alla tillfällen, tillsammans med toskanska röda viner som Chianti Classico, Morellino di Scansano eller Brunello di Montalcino.



Pecorino Toscano DOP Stagionato / 34%

ARTIKELNR: 2064

Mjolk: Får.

Typ av metod: Klassisk.

Färg: Brun skorpa med vitt innandöme.

Karaktär: Fräsch och intensiv.

Servering: Serveras rumstemperad till ostbrickan, en toskansk sallad, med ett glas toskanskt rött vin.

Vikt: ca 2,5 kg.



Ingredienser: opastöriserad **färmjolk**, Volterra salt, löpe, mjölksyrakultur.
Ytbehandlad med konserveringsmedel: E235 och färgämne: E172. Hölje ej ätbart.
Förvaras: i kyl + 2° / + 4° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1712 kJ/413 kcal
Fett	34,0 g
- varav mättade fettsyror	23,0 g
Kolhydrater	2,5 g
- varav sockerarter	0,5 g
Fiber	0,0 g
Protein	25,0 g
Salt	2,9 g

ilmolino

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