

20 years of Italian Food Experience



Pecorino Toscano DOP - Caseificio Maremma

Pecorino Toscano DOP - Hans Majestät Pecorino Toscano!

Färmjolk från Toscana-regionen - den klassiska Pecorinon!

Fräsch och mild smak. Som ung, har denna ost en förtrollande söt smak och mjölkaktig arom. När den är mer mogen får den en intensiv och strukturerad smak som ger den en överraskande aromatisk komplexitet.

Ytan har en skorpa som är vitbrun. Hård och kompakt ost, vit/gul färg och oregelbundna, små hål. Serveras rumstempererad som aptitretare, till ostbrickan tillsammans med kanderad frukt eller honung, till en läcker sallad med toskansk jungfruolja - ackompanjerad med ett glas toskanskt vitt vin.



Pecorino Toscano DOP / 25%

ARTIKELNR: 2065

Mjolk: Får.

Typ av metod: Klassisk.

Färg: Vitbrun skorpa med vitt innandöme.

Karaktär: Fräsch och mild smak.

Servering: Serveras rumstempererad till ostbrickan, en toskansk sallad, med ett glas toskanskt vitt vin.

Vikt: ca 2,5 kg.

Ingredienser: opastöriserad **färmjolk**, Volterra salt, löpe, mjölksyrakultur.
Ytbehandlad med konserveringsmedel: E235 och färgämne: E133. Hölje ej ätbart.
Förvaras: i kyl + 2° / + 10° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1356 kJ/326 kcal
Fett	24,76 g
- varav mättade fettsyror	16,61 g
Kolhydrater	2,14 g
- varav sockerarter	0,42 g
Fibrer	0,00 g
Protein	22,73 g
Salt	1,59 g

ilmolino

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