

20 years of Italian Food Experience



Gorzano - *Caseificio Storico Amatrice*



Pecorino Gorzano - Pecorino-ostarnas Konung!

Pecorino-ostarnas Konung!

Gorzano är en pecorino tillverkas enligt ett gammalt Abruzzo-recept.

Man använder sig av en mild löpe som skänker osten sin karaktäristiska smak som väl balanserar mellan sälta och sötma.

Ytan har en skorpa som är varmt ljusbrun. Hård och smulig ost med halmgul färg och små hål. Lagrad från 6 månader. Det rekommenderas att serveras rumstempererad med ett gott rostat bröd som får osten att smälta, tillsammans med ett torrt rött vin med bra struktur och beständighet. Om du serverar den med valnötter eller sylt, skapas en optimal balans mellan sälta och sötma.



Pecorino Gorzano / 30% Caseificio Storico Amatriceá

ARTIKELNR: 2152

Mjölk: Får.

Typ av metod: Lagras i 6 månader.

Färg: Halmgul med ljusbrun skorpa.

Karaktär: Balanserad - mellan sälta och sötma.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbrickan med rött vin, marmelad och nötter.

Vikt: 3 kg.

Ingredienser: pastöriserad italiensk **fårmjölk**, löpe, salt, mjölksyra. Ytbehandlad med solrosolja och vitvinsvinäger.
Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1616 kJ/388,8 kcal
Fett	30,0 g
- varav mättade fettsyror	20,4 g
Kolhydrater	0,3 g
- varav sockerarter	0,3 g
Fibrer	0,0 g
Protein	29,1 g
Salt	1,6 g

ilmolino

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