

20 years of Italian Food Experience



Pecorino Ma-Trù - *Caseificio Storico Amatrice*



Pecorino Ma-Trù - Pecorino Stagionato

Pecorino Ma-Trù - Pecorino Stagionato

Denna ost görs fortfarande med träspatlar som de gamla herdarna traditionellt gjorde.

Lagrad cirka 8 månader i en fuktig miljö som gör det möjligt för osten att få sin förfinade smak.

Halmgul till färgen, tenderar att vara kryddig, men aldrig salt, erhållen genom att använda en stark löpe som förstärker smaken. Denna kryddiga ost används med fördel i din matlagning.

Ypperlig till ostbrickan tillsammans med marmelad. Tillsammans med rubinröda viner, robusta och lagrade som förstärker den starka och skarpa smaken av långlagrad ost.



Pecorino Ma-Trù / 27,3% Caseificio Storico Amatriceá

ARTIKELNR: 2151

Mjolk: Får.

Typ av metod: Traditionellt för hand med träspatlar, lagras i 8 månader..

Färg: Ljusgul med ljusbrun skorpa..

Karaktär: Kryddig och stark smak.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbrickan eller riven över din färska pasta.

Vikt: ca 3 kg.

Ingredienser: pastöriserad italiensk **fårmjolk**, löpe, salt, mjölksyra. Ytbehandlad med solrosolja och vitvinsvinäger.

Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energj	1523 kJ / 366 kcal
Fett	27,30 g
- varav mättade fettsyror	18,84 g
Kolhydrater	0,10 g
- varav sockerarter	0,00 g
Fibrer	0,00 g
Protein	30,00 g
Salt	1,90 g

ilmolino

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