

20 years of Italian Food Experience



Pecorino Romano DOP - *Caseificio Storico Amatrice*

Pecorino Romano DOP - Hårdost av fårmjök



Pecorino Romano DOP

Hård och kompakt ost med lätt kryddig smak. Vit inandöme tenderar till halmgul.

Den kan användas för att komplettera sofistikerade rätter eller avnjutas i slutet av en måltid.



Pecorino Romano DOP / 33%

ARTIKELNR: 2039

Mjök: Får.

Typ av metod: Lagras i 5-8 månader.

Färg: Halmgul med ljusbrun skorpa.

Karaktär: Hög salta - utmärkt att riva.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt att komplettera sofistikerade rätter.

Vikt: ca 3,5 kg.

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energj	1676,90 kJ / 400,78 kcal
Fett	33,02 g
- varav mättade fettsyror	23,60 g
Kolhydrater	0,00 g
- varav sockerarter	0,00 g
Fibrer	0,00 g
Protein	25,90 g
Salt	1,888 g

Ingredienser: pastöriserad **fårmjök**, salt, löpe. Förvaras: i kyl + 4° / + 8° C. Bäst före: se förpackning

ilmolino

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