

20 years of Italian Food Experience



Pecorilla - Tomaost av fårmjolk



Pecorilla - Tomaost av fårmjolk

Ett exklusivt recept, med den typiska bearbetningen av en klassisk Tomaost. Toma är en gemensam beteckning för Norditalienska gårdsostar, med mjuk konsistens, som lagras i grottor i en gynnsam miljö i minst 60 dagar.

Den har en söt smak och behaglig, delikat arom. Denna ost överraskar genom att vara gjord av fårmjolk.



Pecorilla 34% / Botalla Formaggi

ARTIKELNR: 2228

Storlek/Volym: ca 4,5 kg

Mjolk: Får

Färg: Halmvit

Typ: Tomaost av getmjolk, lagrad i grottor minst 60 dagar.

Karaktär: Söt smak och delikat arom. Rustik och mjuk

Servering: Fantastisk till din ostbricka.

Antal/kartong: 1

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1658 kJ/400 kcal
Fett	34,0 g
- varav mättade fettsyror	25,0 g
Kolhydrater	1,5 g
- varav sockerarter	0,5 g
Fibrer	0,0 g
Protein	22,0 g
Salt	1,6 g

Ingredienser: pastöriserad **fårmjolk**, 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