

20 years of Italian Food Experience



BIO Pecorino Sardo DOP - *Caseificio Nebbene*

Pecorino Sardo DOP - **Ekologisk Hårdost av fårmjök!**

Ekologisk Hårdost av fårmjök - lätt rökt

Pecorino Sardo DOP är en pecorino som tillverkas enligt gamla traditioner från Sardinien.

Välkänd Pecorino med rökiga toner. Välbalanserad mellan sälta och sötma - övertygande toner av mjölk, smör och honung - berikad med rökiga inslag.

Ytan har en skorpa som är mörkt olivfärgad på grund av den lätta rökningen. Hård och smulig ost med halmgul färg och små hål. Lagrad från 5-6 månader. Det rekommenderas att serveras rumstempererad med ett gott rostat bröd 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.



BIO Pecorino Fiore Sardo DOP / 32,5 % *Caseificio Debbene*

ARTIKELNR: 20362

Mjök: Ekologisk Får.

Typ av metod: Lätt rökt. Lagras 5-6 månader.

Färg: Halmgul med olivbrun skorpa.

Karaktär: Balanserad - mellan sälta och sötma.

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

Vikt: ca 3,5 kg.

Ingredienser: opastöriserad ekologisk **fårmjök**, löpe, salt. Lätt rökning.

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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1498 kJ/358 kcal
Fett	32,50 g
- varav mättade fettsyror	22,50 g
Kolhydrater	0,01 g
- varav sockerarter	0,01 g
Fibrer	0,00 g
Protein	28,50 g
Salt	3,50 g

ilmolino

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