

# 20 years of Italian Food Experience



## Moliterno Vignaiolo - Central Formaggi

### Pecorino Moliterno Vignaiolo - Pecorino lagrad i druvskal!

#### Hård fårost lagrad i druvskal - från Sardinien!

Den har en solid, balanserad och behagligt stark smak - med aromatiska toner från lagringen i vasskorgar med röda druvskal.

Ytan har en skorpa som är varmt mörkbrun. Hård och kompakt ost med halmgul färg och oregelbundna, små hål. Lagrad 6 månader. Rekommenderas att serveras rumstempererad till ostbrickan tillsammans med ett torrt rött vin. Om du dessutom serverar den med nötter och/eller marmelad - skapas en optimal balans mellan sälta och sötma.



#### Moliterno Vignaiolo / 34% Central Formaggi

ARTIKELNR: 2036

**Mjolk:** Får.

**Typ av metod:** Lagras i 6 månader.

**Färg:** Halmgul med mörkbrun skorpa.

**Karaktär:** Balanserad och behagligt stark smak - med aromatiska toner från lagringen i röda druvskal.

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

**Vikt:** ca 5 kg.

Ingredienser: pastöriserad **färmjolk**, salt, löpe, druvskal. Ytbehandlad med saltlake.

Förvaras: i kyl + 4° / + 6° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1733 kJ/414 kcal
Fett	34,00 g
- varav mättade fettsyror	20,20 g
Kolhydrater	0,99 g
- varav sockerarter	0,20 g
Fibrer	0,00 g
Protein	26,00 g
Salt	1,45 g

**IL MOLINO**

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