

20 years of Italian Food Experience



Pecorino di Pienza - Caseificio Maremma

Juvelen i Val d'Orcia - Pienzas territorium!

Fårmjölks från Pienza-regionen - den klassiska, lagrade Pecorinon!

Delikat och elastisk struktur med en förtrollande söt smak. Som lagrad blir den mer intensiv - en överraskande, aromatisk komplexitet.

Ytan har en skorpa som är rödbrun. Elastisk ost, vit/gul färg och oregelbundna, små hål.

Serveras rumstempererad som aptitretare eller efter maten på en skärbräd. Perfekt för alla tillfällen - tillsammans med Pienzas röda vin Montepulciano.



Pecorino di Pienza / 33%

ARTIKELNR: 2125

Mjölks: Får.

Typ av metod: Klassisk. Lagrad 1-2 månader.

Färg: Röd/Brun skorpa med vitt innandöme.

Karaktär: Intensiv och elastisk.

Servering: Serveras rumstempererad till ostbrickan, tillsammans med ett glas Montepulciano - rött vin.

Vikt: ca 1,2 kg.



Ingredienser: pastöriserad **fårmjölks** från Pienza, Volterra salt, löpe, mjölksyrakultur.
Ytbehandlad med konserveringsmedel: E235 och färgämne: E172, 160b. Hölje ej ätbart.
Förvaras: i kyl + 2° / + 10° C. Bäst före: se förpackning.

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1609 kJ/388 kcal
Fett	33,0 g
- varav mättade fettsyror	20,0 g
Kolhydrater	2,2 g
- varav sockerarter	0,6 g
Fibrer	0,0 g
Protein	21,0 g
Salt	1,2 g

ilmolino

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