

# 20 years of Italian Food Experience



## Pecorino di Fossa - Caseificio Maremma

### Pecorino di Fossa - Grottlagrad Pecorino!

#### Pecorino di Fossa - Grottlagrad Pecorino!

Pecorino di Fossa föddes av en slump och är en mycket speciell typ av ost som lagras i underjordiska gropar/grottor. Det är i slutet av sommaren och början av hösten som denna karaktäristiska ost mognar, då den torra luften i grottorna ger den doft och intensiva smak som är typisk för denna ost

Mycket god som riven i din mat - eller som den är med honung/marmelad och ett sött vitt vin eller lagrat rött vin.



#### Pecorino di Fossa / 34%

ARTIKELNR: 2129

**Mjolk:** Får.

**Typ av metod:** Grottlagrad 4-5 månader.

**Färg:** Vit skorpa med vitt innandöme.

**Karaktär:** Intensiv.

**Servering:** Serveras rumstemperad, tillsammans med ett glas sött vitt vin eller lagrat rött vin.

**Vikt:** ca 1 kg.



Ingredienser: pastöriserad **fårmjolk**, Volterra salt, löpe, mjölksyrakultur. Lagrad i grop (Antiche Fosse Rossini).  
Hölje ätbart enbart om det har kokats. Förvaras: i kyl + 2° / + 10° C. Bäst före: se förpackning.

| NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g |                  |
|-------------------------------|------------------|
| Energi                        | 1712 kJ/413 kcal |
| Fett                          | 34,0 g           |
| - varav mättade fettsyror     | 23,0 g           |
| Kolhydrater                   | 2,5 g            |
| - varav sockerarter           | 0,5 g            |
| Fibrer                        | 0,0 g            |
| Protein                       | 25,0 g           |
| Salt                          | 2,9 g            |

**ilmolino**

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