

20 years of Italian Food Experience



Pecorino Tartufo Sottobosco - *Caseificio Storico Amatrice*

Pecorino Tartufo - Lagrad hårdost av fårmjolk med Tryffel

Pecorino affinato al Tartufo Sottobosco

Pecorino affinato al Tartufo Sottobosco - Superlyxig tryffel pecorino! De intensiva och aromatiska tonerna av tryffeln blandar sig perfekt med sötman av fårmjolk i en kombination av överraskande aromer, dofter och smaker.

Från färsk, pastöriserad fårmjolk - endast från får som betar på Amatrice-området, bearbetas inom 24 timmar från mjölkning - för att bevara alla organoleptiska egenskaper - till en obestridd kvalitet.

Unik produkt i sitt slag, kännetecknad av en balanserad struktur som är resultatet av noggrann lagring/mognad och smaksättning som sker i en fuktig miljö under minst 6 månader.

Rundformad ost med rak bärnstensfärgad sida, vars konsistens är kompakt med distinkta mörka streck av den dyrbara, finhackade tryffeln. Rekommenderas att äta som den är för att uppskatta varje nyans av smak eller tillsammans med ett fylligt rött vin för att fullborda den sensoriska upplevelsen.



Pecorino affinato al Tartufo Sottobosco / 37%

ARTIKELNR: 11115

Mjolk: Får.

Typ av metod: Lagrad minst 6 månader med Tryffel.

Färg: Halmgul med infälld tryffel, bärnstensfärgad skorpa.

Karaktär: Intensiv, balanserad smak.

Servering: Rumstemperatur. Ät som den är eller tillsammans med ett fylligt, rött vin.

Vikt: ca 5 kg.

Ingredienser: pastöriserad italiensk **fårmjolk**, löpe, salt, mjölksyrakultur, sommartryffel *Tuber aestivum* Vitt. och dyrbar *Tuber melanosporum* Vitt. (2% original). Ytbehandlad med solrosolja, vitvinsvinäger och tryffel.

Förvaras: i kyl + 0° / + 4° C. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	1903 kJ / 459 kcal
Fett	37,0 g
- varav mättade fettsyror	22,9 g
Kolhydrater	3,6 g
- varav sockerarter	0,7 g
Protein	27,8 g
Salt	2,24 g

ilmolino

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