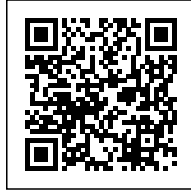


Italienska smaker sedan 1999



PECORINO GORZANO 30% CASEIFICIO STORICO AMATRICE CA 4KG
SKU: 2152



Pecorino Gorzano 30%
ca 4 kg
Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Pecorino-ostarnas Konung!
Lagrad i 6 mån, gjord på fårmjök. Balanserad smak.
ca 4 kg



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: pastöriserad italiensk **fårmjök***, **löpe**, salt, mjölksyra. *Ursprungsland: Italien.
Ytbehandlad med solrosolja och vitvinsvinäger.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1616 kJ / 388,8 kcal
Fett	30,0 g
- varav mättade fettsyror	20,4 g
Kolhydrater	0,3 g
- varav sockerarter	0,3 g
Fibrer	0,0 g
Protein	29,1 g
Salt	1,6 g

Pecorino-ostarnas Konung!

Gorzano tillverkas enligt ett gammalt Abruzzo-recept.

Man använder sig av en mild löpe som skänker osten sin karaktäristiska smak som väl balanserar mellan sälta och sötma.

Mjök: Får.

Typ av metod: Lagras i 6 månader.

Färg: Halmgul med ljusbrun skorpa.

Karaktär: Balanserad - mellan sälta och sötma.

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

30 years of Italian Food Experience

Gorzano - Caseificio Storico Amatrice

Pecorino Gorzano - Pecorino-ostarnas Konung!

Pecorino-ostarnas Konung!
Gorzano är en pecorino tillverkas enligt ett gammalt Abruzzo-recept.
Man använder sig av en mild löpe som skänker osten sin karaktäristiska smak som väl balanserar mellan sälta och sötma.
Ytan har en skorpa som är varmt ljusbrun. Hård och smulig ost med halmgul färg och små hål. Lagrad från 6 månader. Det rekommenderas att serveras rumstempererad med ett gott rostat bröd som får osten att smälta, 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.

Pecorino Gorzano | 30% Caseificio Storico Amatrice

ARTIKELNR. 2252
Mjölksyr: -
Typ av metod: Lagras i 6 månader.
Färg: Halmgul med ljusbrun skorpa.
Karaktär: Balanserad - mellan sälta och sötma.
Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbrickan med rött vin, marmelad och nötter.
Vikt: 3 kg.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1616 kJ / 388,8 kcal
Fett	30,0 g
- varav mättade fettsyror	20,4 g
Kolhydrater	0,3 g
- varav sockerarter	0,3 g
Fibrer	0,0 g
Protein	29,1 g
Salt	1,6 g

Ingredienser: pastöriserad italiensk fårmjök, löpe, salt, mjölksyra. Ytbehandlad med solrosolja och vitvinsvinäger.
Förvaras: 10-14 °C / +4 °C. 3000 timmar skåpbevaring.

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

