

Italienska smaker sedan 1999



PECORINO MA-TRÙ 27,3% CASEIFICIO STORICO AMATRICE CA 3KG
SKU: 2151



Ma-Trú - Pecorino Stagionato 27,3%
ca 3 kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Pecorino Stagionato.
Lagrad ca 8 månader, gjord på fårmjök.
Tillverkad traditionellt för hand.
ca 3 kg



Italienska smaker sedan 1999



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

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1523 kJ / 366 kcal
Fett	27,30 g
- varav mättade fettsyror	18,84 g
Kolhydrater	0,10 g
- varav sockerarter	0,00 g
Fibrer	0,00 g
Protein	30,00 g
Salt	1,90 g

Pecorino Stagionato

Denna ost görs fortfarande med träspatlar som de gamla herdarna traditionellt gjorde.
Lagrad cirka 8 månader i en fuktig miljö som gör det möjligt för osten att få sin förfinade smak.
Halmgul till färgen, tenderar att vara kryddig, men aldrig salt, erhållen genom att använda en stark löpe som förstärker smaken.Denna kryddiga ost används med fördel i din matlagning.
Ypperlig till ostbrickan tillsammans med marmelad. Tillsammans med rubinröda viner, robusta och lagrade som förstärker den starka och skarpa smaken av långlagrad ost.

Mjolk: Får.

Typ av metod: Traditionellt för hand med träspatlar, lagras i 8 månader.

Färg: Ljusgul med ljusbrun skorpa.

Karaktär: Kryddig och stark smak.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbrickan eller riven över din färska pasta.

30 years of Italian Food Experience

Pecorino Ma-Trù - Caseificio Storico Amatrice

Pecorino Ma-Trù - Pecorino Stagionato

Pecorino Ma-Trù - Pecorino Stagionato
Denna ost görs fortfarande med träspatlar som de gamla herdarna traditionellt gjorde.
Lagrad cirka 8 månader i en fuktig miljö som gör det möjligt för osten att få sin förfinade smak.
Halmgul till färgen, tenderar att vara kryddig, men aldrig salt, erhållen genom att använda en stark löpe som förstärker smaken.Denna kryddiga ost används med fördel i din matlagning.
Ypperlig till ostbrickan tillsammans med marmelad. Tillsammans med rubinröda viner, robusta och lagrade som förstärker den starka och skarpa smaken av långlagrad ost.

Pecorino Ma-Trù / 27,3% Caseificio Storico Amatrice
ARTIKELNR. 2351
Mjolk: Får.
Typ av metod: Traditionellt för hand med träspatlar, lagras i 8 månader.
Färg: Ljusgul med ljusbrun skorpa.
Karaktär: Kryddig och stark smak.
Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till ostbrickan eller riven över din färska pasta.
Vikt: ca 3 kg.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1523 kJ / 366 kcal
Fett	27,30 g
- varav mättade fettsyror	18,84 g
Kolhydrater	0,10 g
- varav sockerarter	0,00 g
Fibrer	0,00 g
Protein	30,00 g
Salt	1,90 g

Ingredienser: pastöriserad italiensk fårmjolk, löpe, salt, mjölksyra. Ytbehandlad med solrosolja och vitvinsvinäger.
Förvaras: 10g + 47° + 8° C. 36st före se förpackning.

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

