

Italienska smaker sedan 1999



PECORINO BISLACCO TABACCO E RUM CASEIFICIO AMATRICE CA
3KG

SKU: 11134



Lagrad fårost med rom insvept i tobaksblad

Priset avser per kg (1/2 hjul packet, ca 3 kg)

PRODUKT BESKRIVNING

Mjölk: Får.

Typ av metod: Lagras med Rom.

Färg: Blekgul med mörkbrun skorpa.

Karaktär: Intensiv, karaktäristisk smak.

Servering: Rumstemperatur. Perfekt till ostbrickan.

Vikt: ca 3 kg.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: pastöriserad italiensk **fårmjolk***, **löpe**, salt, mjölksyrakultur, lagrad med rom (2%).
*Ursprungsland: Italien.
Ytbehandlad med solrosolja, vitvinsvinäger och Kentucky tobaksblad.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1960 kJ / 472 kcal
Fett	37,9 g
- varav mättade fettsyror	23,8 g
Kolhydrater	2,5 g
- varav sockerarter	0,5 g
Protein	30,3 g
Salt	2,26 g

Pecorino “BISLACCO” – Lagrad hårdost av fårmjolk med Rom Pecorino “BISLACCO” al Rum e Tabacco

Pecorino ”Bislacco” – en ”meditations” ost par excellence – ett uttryck för kvalitet och fantasi, för att fånga dessa speciella aromer och smaker. Från färsk, pastöriserad fårmjolk som bearbetas inom 24 timmar från mjölkning – för att bevara alla organoleptiska egenskaper – till en obestridd kvalitet.

När den är mogen förädlas den med rom och blir insvept i Kentucky-tobaksblad, den enda sorten som används för tillverkning av den välkända toskanska cigarren. Torkningen av dessa blad sker genom röken från speciella träslag, vilket ger dem en karakteristisk arom och den klassiska mörka färgen.

Rund form med raka sidor, en mörkbrun skorpa och inuti är den ganska kompakt och blekgul. Den utmärker sig för sin intensiva, karaktäristiska smak och ihållande arom som ges av Rom och tobaks-bladen som omger den.

Ost för finsmakare och entusiaster, med en stark och markerad karaktär, så mycket att den kan väcka allas intresse genom att bli huvudattraktionen på ostbrickan.

30 years of Italian Food Experience



Pecorino “BISLACCO” al Rum e Tabacco - Casificio Sbrico Amatrice

Pecorino “BISLACCO” - **Lagrad hårdost av fårmjolk med Rom**

Pecorino “BISLACCO” al Rum e Tabacco
Pecorino “Bislacco” - en ”meditations” ost par excellence - ett uttryck för kvalitet och fantasi, för att fånga dessa speciella aromer och smaker. Från färsk, pastöriserad fårmjolk som bearbetas inom 24 timmar från mjölkning - för att bevara alla organoleptiska egenskaper - till en obestridd kvalitet.
När den är mogen förädlas den med rom och blir insvept i Kentucky-tobaksblad, den enda sorten som används för tillverkning av den välkända toskanska cigarren. Torkningen av dessa blad sker genom röken från speciella träslag, vilket ger dem en karakteristisk arom och den klassiska mörka färgen.
Rund form med raka sidor, en mörkbrun skorpa och inuti är den ganska kompakt och blekgul.
Den utmärker sig för sin intensiva, karaktäristiska smak och ihållande arom som ges av Rom och tobaks-bladen som omger den.
Ost för finsmakare och entusiaster, med en stark och markerad karaktär, så mycket att den kan väcka allas intresse genom att bli huvudattraktionen på ostbrickan.



Pecorino “BISLACCO” al Rum e Tabacco / 37,9%

ARTIKELNR. 11139
Mjolk: Får.
Typ av metod: Lagras med Rom.
Färg: Blekgul med mörkbrun skorpa.
Karaktär: intens, karaktäristisk smak.
Servertag: Rumstemperatur. Perfekt till ostbrickan.
Vikt: ca 5 kg.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1960 kJ / 472 kcal
Fett	37,9 g
- varav mättade fettsyror	23,8 g
Kolhydrater	2,5 g
- varav sockerarter	0,5 g
Protein	30,3 g
Salt	2,26 g

Ingredienser: pastöriserad italiensk **fårmjolk**, löpe, salt, mjölksyrakultur, lagrad med rom (2%).
Ytbehandlad med solrosolja, vitvinsvinäger och Kentucky tobaksblad.
Förvaras: 4°C < T < 7°C. Bäst före se förpackning.

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

