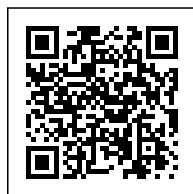


Italienska smaker sedan 1999



PECORINO DI FOSSA CA 1KG CASEFICIO MAREMMA

SKU: 2129



Lagrad fårost i grop Antiche Fosse Rossini

ca 1 kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Lagrad fårost i grop Antiche Fosse Rossini

Mjök: 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.



Italienska smaker sedan 1999



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

NÄRINGSDEKLARATION 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
Protein	25,0 g
Salt	2,5 g

Pecorino di Fossa - Grottagrad 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 grotorna 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.

30 years of Italian Food Experience



Pecorino di Fossa - *Caseificio Maremma*

Pecorino di Fossa - Grottagrad Pecorino!

Pecorino di Fossa - Grottagrad 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 grotorna 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
Mjök: Får
Typ av metod: Grottagrad 4-5 månader.
Färg: Vitt skorpor med vitt inmindome.
Karaktär: Intensiv.
Servering: Serveras rumstemperad, tillsammans med ett glas sött vitt vin eller lagrat rött vin.
Vikt: ca 1 kg.



NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Fett	34,0 g
- varav mättade fettsyror	23,0 g
Kolhydrater	2,5 g
- varav sockerarter	0,5 g
Protein	25,0 g
Salt	2,5 g

Ingredienser: pastöriserad **fårmjök**, 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.

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

