

Italienska smaker sedan 1999



PECORINO DI PIENZA CA 1,2 KG CASEFICIO MAREMMA

SKU: 2125



Lagrad fårost från Pienza

ca 1,2 kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Lagrad fårost från Pienza

Mjök: Får.

Typ av metod: Klassisk. Lagrad 1-2 månader.

Färg: Röd/Brun skorpa med vitt innandöme.

Karaktär: Intensiv och elastisk.

Servering: Serveras rumstemperad till ostbrickan, tillsammans med ett glas Montepulciano - rött vin.

Vikt: ca 1,2 kg.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: pastöriserad **fårmjolk** från Pienza, Volterra salt, **löpe**, mjölksyrakultur.
Ytbehandlad med konserveringsmedel: E235 och färgämne: E172, 160b. Hölje ej ätbart.
Förvaras: i kyl + 2° / + 10° C. Bäst före: se förpackning.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1609 kJ / 388 kcal
Fett	33,0 g
- varav mättade fettsyror	20,0 g
Kolhydrater	2,2 g
- varav sockerarter	0,6 g
Protein	21,0 g
Salt	1,2 g

Juvelen i Val d'Orcia - Pienzas territorium!

Fårmjolk från Pienza-regionen - den klassiska, lagrade Pecorinon!

Delikat och elastisk struktur med en förtrollande söt smak. Som lagrad blir den mer intensiv - en överraskande, aromatisk komplexitet.

Ytan har en skorpa som är rödbrun. Elastisk ost, vit/gul färg och oregelbundna, små hål.

Serveras rumstempererad som aptitretare eller efter maten på en skärbräd. Perfekt för alla tillfällen - tillsammans med Pienzas röda vin Montepulciano.

90 years of Italian Food Experience

Pecorino di Pienza - Caseificio Maremma

Juvelen i Val d'Orcia - Pienzas territorium!

Fårmjolk från Pienza-regionen - den klassiska, lagrade Pecorinon!
Delikat och elastisk struktur med en förtrollande söt smak. Som lagrad blir den mer intensiv - en överraskande, aromatisk komplexitet.
Ytan har en skorpa som är rödbrun. Elastisk ost, vit/gul färg och oregelbundna, små hål.
Serveras rumstempererad som aptitretare eller efter maten på en skärbräd. Perfekt för alla tillfällen - tillsammans med Pienzas röda vin Montepulciano.

Pecorino di Pienza / 33%
ARTIKELNR: 2125
Mjölks Får.
Typ av metod: Klassisk. Lagrad 1-2 månader.
Färg: Rödbrun skorpa med vitt inre.
Karakter: Intensiv och elastisk.
Servering: Serveras rumstempererad till ostbrickan, tillsammans med ett glas Montepulciano - rött vin.
Vikt: ca 1,2 kg.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
	100 g
Fett	33,0
- varav mättade fettsyror	20,0
Kolhydrater	2,2
- varav sockerarter	0,6
Protein	21,0
Salt	1,2

Ingredienser: pastöriserad **fårmjolk** från Pienza, Volterra salt, löpe, mjölksyrakultur.
Ytbehandlad med konserveringsmedel: E235 och färgämne: E172, 160b. Hölje ej ätbart.
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

