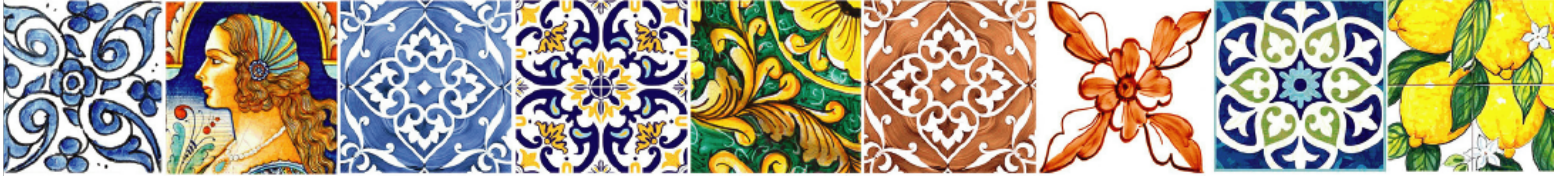
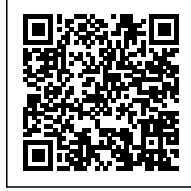


# Italienska smaker sedan 1999



PECORINO MOLITERNO IL VIGNAIOLO 34% 1/2 CA 2,7 KG

SKU: 2036



Pecorino Moliterno il Vignaiolo - Pecorino lagrad i druvskal!

Vikt: Delad ca 2,7 kg

## PRODUKT BESKRIVNING

**Mjök:** Får.

**Typ av metod:** Lagras i vasskorgar i 6 månader.

**Färg:** Halmgul med mörkbrun skorpa.

**Karaktär:** Balanserad och behagligt stark smak - med aromatiska toner från lagringen i röda druvskal.

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

**Förvaras:** i kyl + 4° C / + 6° C

**Vikt:** Delad ca 2,7 kg.



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: pastöriserad **fårmjök\***, salt, **löpe**, vin från Sardinien. \*Ursprungsland: Italien.  
Ytbehandlad med saltlake.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1733 kJ / 414 kcal
Fett	34,0 g
- varav mättade fettsyror	20,2 g
Kolhydrater	0,99 g
- varav sockerarter	0,20 g
Protein	26,0 g
Salt	1,45 g

### Hård fårost lagrad i druvskal - från Sardinien!

Den har en solid, balanserad och behagligt stark smak - med aromatiska toner från lagringen i vasskorgar med röda druvskal.

Ytan har en skorpa som är varmt mörkbrun. Hård och kompakt ost med halmgul färg och oregelbundna, små hål. Lagrad 6 månader. Rekommenderas att serveras rumstempererad till ostbrickan tillsammans med ett torrt rött vin. Om du dessutom serverar den med nötter och/eller marmelad - skapas en optimal balans mellan sälta och sötma.

