

Italienska smaker sedan 1999



PECORINO TOSCANO DOP STAGIONATO 34% CASEFICIO MAREMMA
CA 2,5KG

SKU: 2064



Pecorino Toscano DOP Stagionato 34%
ca 2,5 kg

Priset avser per kg

PRODUKT BESKRIVNING

Mjölk: Får.

Typ av metod: Klassisk.

Färg: Brun skorpa med vitt innandöme.

Karaktär: Fräsch och intensiv.

Servering: Serveras rumstemperad till ostbrickan, en toscansk sallad, med ett glas toskanskt rött vin.

Vikt: ca 2,5 kg.



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: opastöriserad **fårmjolk***, Volterra salt, **löpe**, mjölksyrakultur. *Ursprungsland: Italien.
Ytbehandlad med konserveringsmedel: E235 och färgämne: E172. Hölje ej ätbart.
Förvaras: i kyl + 2° / + 4° 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
Fibrer	0,0 g
Protein	25,0 g
Salt	2,5 g

Lagrad Pecorino - Hans Majestät Pecorino Toscano DOP!

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

Fräsch och mild smak. Som ung, har denna ost en förtrollande söt smak och mjölkaktig arom. Som lagrad får den en intensiv och strukturerad smak som ger den en överraskande -aromatisk komplexitet - en "stor" smak.

Ytan har en skorpa som är vitbrun. Hård och kompakt ost, vit/gul färg och oregelbundna, små hål. Serveras rumstemperad som aptitretare, till ostbrickan tillsammans med kanderad frukt eller - honung, till en läcker sallad med toskansk jungfruolja, riven över din pasta. Perfekt för alla tillfällen, tillsammans med toskanska röda viner som Chianti Classico, Morellino di Scansano eller Brunello di Montalcino.

30 years of Italian Food Experience

Pecorino Toscano DOP Stagionato - Casificio Maremma

Lagrad Pecorino - **Hans Majestät Pecorino Toscano DOP!**

Fårmjolk från Toscana-regionen - den klassiska, lagrade Pecorinon!
Fräsch och mild smak. Som ung, har denna ost en förtrollande söt smak och mjölkaktig arom. Som lagrad får den en intensiv och strukturerad smak som ger den en överraskande aromatisk komplexitet - en "stor" smak.

Ytan har en skorpa som är vitbrun. Hård och kompakt ost, vit/gul färg och oregelbundna, små hål. Serveras rumstemperad som aptitretare, till ostbrickan tillsammans med kanderad frukt eller honung, till en läcker sallad med toskansk jungfruolja, riven över din pasta.

Perfekt för alla tillfällen, tillsammans med toskanska röda viner som Chianti Classico, Morellino di Scansano eller Brunello di Montalcino.

Pecorino Toscano DOP Stagionato / 34%
ARTIKELNR: 2004
Mjolk: Får.
Typ av metod: Klassisk.
Färg: Brun skorpa med vitt inre.
Karaktär: Fräsch och intensiv.
Servering: Serveras rumstemperad till ostbrickan, en toskansk sallad, med ett glas toskanskt rött vin.
Vikt: ca 2,5 kg.

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
Fibrer	0,0 g
Protein	25,0 g
Salt	2,5 g

Ingredienser: opastöriserad fårmjolk, Volterra salt, löpe, mjölksyrakultur.
Ytbehandlad med konserveringsmedel: E235 och färgämne: E172. Hölje ej ätbart.
Förvaras: i kyl + 2° / + 4° C. Bäst före: se förpackning

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

