

Gran Pecorino



Hård dessertost

En stor och fantastiskt fin pecorino från ost-ön Sardinien. Den lagras i 18 månader och under lagringstiden tvättar man den med olivolja, vilket ger en alldeles egen smak. Den tillverkas på liknade vis som parmesan, dvs man värmer upp ostmassan två gånger, vilket ger den en parmesankaraktär fast på fårmjolk.

INFORMATION

Varumärke Fratelli Pinna

Artikelnummer 2184

Ursprungsland Italien

Förvaras kylt vid 4-6 C°

Vikt/enhet 4,0 kg

Ingredienser

FårMJÖLK, salt, löpe, mjölksyrakultur

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1600 kj
	385 kcal
Fett	29 g
varav mättat fett	16,5 g
Kolhydrater	<0,01 g
varav sockerarter	<0,01 g
Protein	31 g
Salt	1,5 g

Allergener

Mjolk

Användningsområde

Ostbrickan, matlagning

Övrig information

GMO-fri

Produktion / Värmebehandling

Opastöriserad

