

Pecorino Sardo Regno di Sardenia



Hård desserost

Pecorino tillverkas i hela Italien, denna goding heter Sardo och tillverkas av fårmjolk på Sardinien. En kraftig ost med lite lantlig, syrlig smak. Lagras i minst tio månader. Pecorino är troligen Italiens äldsta ost. Den kombineras ofta med Parmesan i matlagningen och passar utmärkt som en ensam ost till ett kraftigare vin.

INFORMATION

Varumärke Fratelli Pinna

Artikelnummer 87

Ursprungsland Italien

Förvaras kylt vid 4-8 C°

Vikt/enhet 4,0 kg

Ingredienser

Pastöriserad fårMJÖLK, salt, löpe

Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

Energi	1697,2 kJ
	409 kcal
Fett	33 g
varav mättat fett	18,8 g
Kolhydrater	0,01 g
varav sockerarter	0,01 g
Protein	28 g
Salt	1,9 g

Allergener

Mjolk

Användningsområde

Desserost, ostbricka

Övrig information

GMO-fri

Produktion / Värmebehandling

Hård dessertost gjord av pastöriserad fårmjolk