



Möllans Ost AB  
Tel. +46 (0)40193545  
[www.mollansost.com](http://www.mollansost.com)

## Pecorino Romano Nero

Bild

### INFORMATION

#### Varumärke

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Artikelnummer     | 5410    |
| Ursprungsland     | Italien |
| Förvaras kylt vid | 4-8 C°  |
| Vikt/enhet        | 3,0 kg  |

#### Ingredienser

Pastöriserad fårMJÖLK, salt, mjölksyrabakterier, animaliskt löpe, mjölkenzym

#### Allergener

Mjök

#### Övrig information

## Mjuk Dessertost

Trots sitt namn, så sker dagens produktion av Pecorino Romano mestadels på Sicilien, endast en liten del produceras i Lazio (trots att ostens ursprung ligger här) och runt Grosseto. Detta är en hård fårost, mest berömd för att den rivs över mat som till exempel pasta och pizza. Den är kompakt och hård i texturen, smaken är fyllig och intensiv. Den kan lagras väldigt länge tack vara sin höga salthalt. Men, den är också alldeles suverän på ostbrickan! Det är en av de första ostarna som fick sin ursprungsbeteckning (DOP) i Italien, redan 1955. Pecorino Romano var en stapelvara bland legionärerna i det antika Romarriket. Än idag görs osten enligt samma gamla recept, den är en av Italiens äldsta ostar.

#### Näringsdeklaration

Näringsvärde per 100 g

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| Energi            | 1727 kJ<br>413 kcal |
| Fett              | 33 g                |
| varav mättat fett | 22 g                |
| Kolhydrater       | 0 g                 |
| varav sockerarter | 0 g                 |
| Protein           | 27 g                |
| Salt              | 4,7 g               |

#### Användningsområde

Ostbricka

#### Produktion / Värmebehandling

Pastöriserad mjuk ost av fårmjök