

## Pecorino Moliterno il Vignaiolo



### Information

Varumärke:	Central Formaggi
Produktnummer:	3160
Ursprungsland:	Italien
Lagring:	Kyl

### Ingredienser

Pastöriserad fårMJÖLK, salt, löpe, druvskal

### Övrig information om diet

GMO-fri



### Hård dessertost

Här har vi en riktigt välsmakande, fyllig Pecorino-ost från Sardinien, närmare bestämt från Central Formaggi. Produktionen av ostarna sker i staden Nureci som ligger i mitten av denna fantastiska "fårost-ö". Dessa ostar är något större i storlek än traditionella Pecorino-ostar och blir därför inte lika torra i konsistensen som många andra. Vår klassiska Pecorino Moliterno är basen till denna ost, som sedan har fått bada i rött vin, vilket ger ett härligt sting och underbar rödvinssmak. Lägg därtill en härlig söt, nötighet och fyllighet som bara en riktigt välproducerad pecorino-ost uppnår efter en längre tids lagring.

### Näringsdeklaration

Näringsreferensvärde per: 100 g

Energi	1733 kJ / 414 kcal
Fett	34 g
- Varav mättat fett	20.2 g
Kolhydrat	0.99 g
- varav socker	0.2 g
Protein	26 g
Salt	1.45 g

### Användning

Ostbrickan

### Hållbarhet och hantering

Min. temperatur: 4 °C

Max. temperatur: 7 °C

### Produktion

Hård dessertost på fårmjolk

Värmebehandling: Pastöriserad (Låg värme)

**Allergener**

Mjök

Härrörande från

**Förpackning**

Basenhet

Nettovikt:

5000 g