

Defendi Provolone piccante ca 5,5 kg

Smakfull fastost fra Italia, egner seg godt til matlaging.

Provolone Piccante er en halvfast ost produsert av termisert kumelk. Osten ble opprinnelig laget kun i Syd-Italia, mens den i dag blir produsert over hele Italia. Piccante betyr at osten er modnet i minst 2–3 måneder og er mer smakfull enn Provolone Dolce.

Produktnummer	906535
EPD-nummer	1966795
Antall i kartong	1

1966795

Provolone Piccante egner seg svært godt til riving, og vil gi pasta og sauser en god smak som «sitter». Den har god smelteevne og er fin til gratinering. Italienerne spiser den som den er, i salat eller på brød.

Framstilt av termisert melk. Skorpen skal ikke spises.

Provolone Piccante vil ikke smuldre ved skjæring. Den har en gulaktig farge, og en lett kornet konsistens. Smaken er noe kraftig.

Fasthet

Fyldighet

Skarphet