

Defendi Pecorino Romano DOP ca 3,5 kg

Berømt italiensk fastost, perfekt til matlaging.

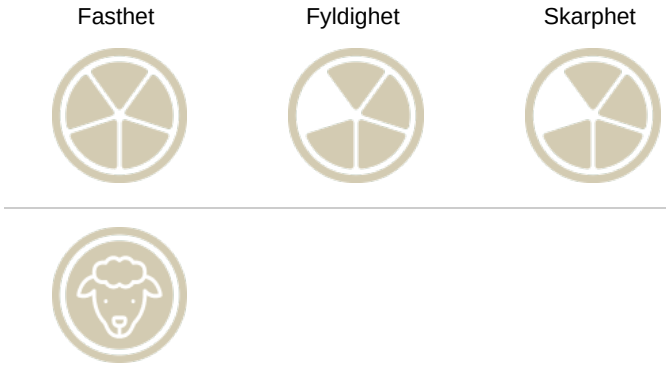
Ca. 60 % av Pecorino blir laget på Sardinia, som har flest sauer av alle de italienske regionene. Pecorinio Romano er sannsynligvis en av de eldste italienske ostene. Det sies at Romulus, grunnleggeren av Roma, selv laget denne osten. Osten er produsert av pasteurisert fåremelk og lammeløpe. Den modner ved 12 til 16 grader C i minst 8 måneder, i denne perioden blir den stadig saltet, snudd og vasket med saltvann. Den er meget arbeidskrevende å produsere, derfor har den også sin relative høye pris. Osten har en meget lang holdbarhet dersom man oppbevarer den riktig.

Produktnummer	907204
EPD-nummer	5800859
Antall i kartong	4

5800859

Pecorino Romano egner seg utmerket til riving, er ideell til avrunding av sauser, supper, nudler og risretter, pastaretter og til gratinering. I tillegg kan den gjerne brukes i salater, til cocktail og som snacks hvor man skjærer den opp i biter.

Pecorino Romano er en svært fast til hard og sprø ost. Ostemassen er hvit til halmfarget, skorpen glatt (dyppet i olje). Smaken er noe pikant. Pecorino Romano blir mer kornet (ostekrystaller) og saltere jo eldre den blir.



Oluf Lorentzen