



Granarolo Pecorino Romano DOP 150 g

Granarolo Pecorino Romano er en italiensk, hard ost laget av fåremelk. Denne klassiske osten fra Roma er en favoritt i det italienske kjøkkenet, ofte revet over pasta eller brukt til å tilføre fyldig smak til supper, sauser og gratenger.

Granarolo er en italiensk matvareprodusent, kjent for sine meieriprodukter. Selskapet ble grunnlagt i 1957 i Bologna og har siden vokst til å bli en av de største produsentene av melk, ost og andre meieriprodukter i Italia. Granarolo driver både med produksjon og distribusjon av meieriprodukter, inkludert melk, yoghurt, smør, fløte, samt ulike typer oster som mozzarella og ricotta. Granarolo har som mål å sikre høy kvalitet på meieriprodukter, samtidig som de støtter lokale bønder og ivaretar bærekraft i produksjonen. Dette er en sentral del av deres forretningsmodell, som fokuserer på sporbarhet, dyrevelferd og miljøvennlig praksis. Med en lidenskap for kvalitet, autentisk italiensk håndverk og omtanke for miljøet, har Granarolo etablert seg som en pålitelig og respektert aktør i meieribransjen. Deres produkter er kjent for sin eksepsjonelle smak, høy kvalitet og for å levere en genuin smaksopplevelse fra Italia. Granarolo er synonymt med tradisjon, kvalitet og lidenskap for meieriprodukter.

Produktnummer

907329

EPD-nummer

6640494

Antall i kartong

12



* 6 6 4 0 4 9 4 *

Granarolo Pecorino Romano er en allsidig ost som passer perfekt som smaksforsterker i mange retter. Dens skarpe, salte smak gjør den ideell for å rive over pasta, risotto og salater. Osten tilfører en intens dybde i supper, sauser og gryteretter, og er en klassisk ingrediens i retter som spaghetti cacio e pepe og carbonara. I tillegg kan små biter av Pecorino Romano serveres som snacks på et ostefat, gjerne sammen med frukt og honning for å balansere smaken.

Pecorino Romano har en intens, fyldig smak med en markant salt karakter som kjennetegner tradisjonell pecorino. Den lagrede smaken gir en umamirisk dybde, mens de naturlige, lett pikante tonene av fåremelk tilfører kompleksitet. Smaken er skarp og aromatisk, med en lang, kraftig ettersmak som står godt alene eller gir et løft til ulike retter.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

