



Thorbjørnrud Pecorino Salvatore ca 800 g

På Thorbjørnrud ysteri, lages Pecorino Salvatore på vaskeekte italiensk vis på pasteurisert melk fra Salvatores egne frittgående melkesauer og noen geiter. Tekstur og smak minner om en hybrid av Pecorino Romano og Parmesan. Nyt fastosten på en ostetallerken, riv den over klassikere som pasta carbonara, risotto, pastagrøt eller sauser, for en spektakulær opplevelse.

Thorbjørnrud Ysteri ligger på Øvre Kjekshus Gård, Hadeland og Norges Toscana, ca. 1 time fra Oslo. Meieribestyrer Kjetil og hans kollegaer produserer rundt 20 tonn ost i året og flere av ostene har høstet både nasjonal og internasjonal heder og ære gjennom blant annet World Cheese Awards. Ysteriet produserer Rød Ku, Brilliant Brie, Pepperknoll, Afrodite, Pecorino Salvatore, Dobbel Rød og Rød Sau. På Øvre Kjekshus bor Olav Lie-Nilsen sammen med 500 glade dyr, hvorav 60 melkekuer, 150 melkesau og 50 geiter og all melk brukt i produksjonen kommer fra egen gård.

Produktnummer

901508

EPD-nummer

6810964

Antall i kartong

4



* 6 8 1 0 9 6 4 *

Nyt fastosten på en ostetallerken, riv den over klassikere som pasta carbonara, risotto, pastagrøt eller sauser, for en spektakulær opplevelse.

Pecorino Salvatore er en lys gulhvitt fastost med en tekstur og smak som kan minne om en blanding av Pecorino Romano og Parmesan.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

