



## Pecorino Rocce Sarde ca 1,5 kg

Pecorino fra Sardinia, ypperlig både på ostebordet og til matlaging.

Pecorino Rocce Sarde blir produsert på øya Sardinia utenfor Italia av pasteurisert fåremelk. Osten er modnet i minst 2-4 mnd. før den eksporteres. Holdbarheten er meget lang dersom man oppbevarer den riktig.

Varenr.	907208
EPD nr.	5806559
Antall i kartong	4

Pecorino Rocce Sarde er en ost man bør servere på ostebordet / ostefatet, sammen med godt brød som f. eks. Ciabatta. Den egner seg utmerket til riving, er ideell til avrunding av sauser, i pastaretter og til gratinering.

Pecorino Rocce Sarde er en fast ost med en flott gul farge og en brunlig skorpe. Smaken er fyldig uten å være for kraftig. Jo eldre osten blir, desto mer kornete og salt blir den.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

