

Pecorino fiore sardo DOP ca 4 kg

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

Pecorino er en av de mest kjente ostene fra Sardinia. Fiore betyr blomst på italiensk, og navnet på osten kommer fra karakteristiske kastanjetre-krukkene som osten ble modnet i tidligere. Disse hadde en blomsterdekorasjon inngravert i seg.

Produktnummer	907209
EPD-nummer	5806575
Antall i kartong	2

* 5 8 0 6 5 7 5 *

Pecorino fiore sardo DOP 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.

Framstilt av upasteurisert melk.

Osten er produsert av sauemelk fra en rase sauer som er typisk for Sardinia. En av særegenhetene ved produksjon er at melken blir oppbevart i rom som varmes opp ved hjelp av vedfyring. Dette gir osten en litt røykaktig aroma. Osten har en kraftig og sterk aroma med en lett søtlig smak som er karakteristisk for fåremelk.



28.03.2024

Oluf Lorentzen