



Pecorino peperoncino ca 1,5 kg

Italiensk, velkjent fåremelksost, tilsatt små røde chilipepper.

Pecorino Peperoncino er en pasteurisert fåremelksost fra Toscana området, Nordvest i Italia. Pecorinoost er en av Italias stoltheter, navnet kommer av ordet pecora som betyr sau og alle disse ostene er laget av ren fåremelk. Denne ostetypen er en av de eldste Italienske ostene og har sin historie helt tilbake til romertiden hvor den var en del av matrasjonene til romerske legionærer. Pecorinoens evne til å kunne lagres over tid, samt smaken og bruksområdene har gjort denne til en høyt skattet ost. Den blir produsert over hele landet, og de forskjellige områdenes variasjon på saueraser, ostenes størrelse, smakstilsetninger, lagringsklima og modningstid gjør at dette er en mangfoldig ostetype. Det vil derfor være store forskjeller på konsistens og smak, noe som gir forskjellige bruksområder. Pecorino Peperoncino er tilsatt små røde chilipepper, og er lagret i minimum tre måneder.

Produktnummer

907228

EPD-nummer

5810882

Antall i kartong

2



* 5 8 1 0 8 8 2 *

Denne osten er velegnet i pastaretter, salater, sandwicher eller pizza. Dette er en ost for de som er glad i sterk mat og den vil også fungere som et krydder om du vil gi retten en ekstra piff.

Skorpen skal ikke spises.

Pecorino Peperoncino har en fast og tett ostemasse som er gulhvit i fargen med røde biter av chilipepper. Den har en søtlig smak av fåremelk kombinert med rød pepper som biter deg på tungen. Osteskorpen er hard og glatt.

Fasthet



Fyldighet



Skarphet

