



## 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 ku- og fåremelk. Osten er modnet i minst 2-4 mnd. før den eksporteres. Holdbarheten er meget lang dersom man oppbevarer den riktig.

**Produktnummer**

907212

**EPD-nummer**

5806559

**Antall i kartong**

6



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.

Skorpen skal ikke spises.

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

