

№98

MOLITERNO PEKORINO TARTUFO



EN UNDERBAR PECORINO FRÅN SARDINIEN MED INTENSIV TRYFFELSMAK. TRYFFELKRÄMEN YMPAS IN I OSTEN EFTER ATT DEN MOGNAT OCH GER ETT VACKERT MARMORERAT UTSEENDE.
EN PEKORINO OST MED OEMOTSTÅNDLIG SMAK OCH STRUKTUR. PERFEKT TILL ETT GLAS DESSERTVIN.

engelmanns

Engelmanns Sweden AB, Mätarvägen 29 C, 196 37 Kungsängen, Tel: 08-410 728 40
info@engelmanns.se www.engelmanns.se

ARTIKEL NR: 1975 (5 KG)

OSTTYP: halvhård

MJÖLKTYP: pastöriserad fårmjölk

LÖPE: a (animaliskt löpe)

FETTHALT: 31 %

URSPRUNG: Italien



ITALIEN



FÄRMJÖLK



STYRKA
1-5



PERFEKT TILL
OSTBRICKA

INGREDIENSER

pastöriserad FÄRMJÖLK

salt

löpe

mjölsyrakultur

olivolja

svart sommartryffel (tuber æstivum) (5%)

Lagrad: minst 12 månader

Tillgänglig: hela året

Kylvara: förvaras vid högst + 8°C

NÄRINGSVÄRDE PER 100 G

Energivärde kJ: 1637

Energivärde kcal: 395

Fett: 31.6 g

- varav mättat fett: 21.5 g

Kolhydrater: 3.3 g

- varav sockerarter: 1.6 g

Protein: 24 g

Salt: 2.2 g

THE NUMBER COLLECTION

I The Number Collection ingår våra toppsäljande ostar och speglar det vi står för och som dina kunder kan lita på: ostar med smak utöver det vanliga, hög kvalitet i eleganta konsumentpack med lättläst info.