

PECORINO SARDO MATURO D.O.P.

3,5 kg

Categories: Schapenkaas, Kaas & Zuivel
Tag: Schapenkaas

In de romaanse oudheid werden er op Sardinië al schapen en geiten gehouden. De basis voor de **Pecorino Sardo Maturo D.O.P.** is er dan ook één van veel traditie en deskundigheid.

De volle gepasteuriseerde schapenmelk wordt met stremsel en zeezout gemixt waarna het fermenteren begint en de kaas in zijn vorm wordt gegoten. Vervolgens gaat de **Pecorino Sardo Maturo** naar de droogte- en zoutkamer. Als laatste verhuist hij naar het magazijn waar het rijpingsproces begint. Na minimaal 60 dagen is de **Pecorino Sardo Maturo D.O.P.** volrijp en klaar voor consumptie.

De **Pecorino Sardo Maturo D.O.P.** heeft een compacte textuur, gladde korst en strogele kleur. Hij is aromatisch en pittig van smaak en overheerlijk bij je Italiaanse pasta samen met verse buffelmozzarella, zwarte olijven, en eigengemaakte tomatensaus.

Het kaaswiel van de **Pecorino Sardo Maturo D.O.P.** weegt 3,5 kilogram.

- Harde schapenkaas **Pecorino Sardo Maturo D.O.P.**
- Van gepasteuriseerde schapenmelk
- Aromatisch en pittig van smaak
- Kaaswiel van 3,5 kg
- Vrij van gluten
- Leverancier: Central Formaggi

Weight	3,5 kg
Artikelnummer	11000060
Land	Italië
Gewicht	3,5 kg
Verpakking	1 stuk
Producent kaas en zuivel	Central Formaggi
Bewaarwijze kaas en zuivel	Koel
Soort melk	Schaap

INGREDIËNTEN EN VOEDINGSWAARDEN

Ingrediënten

Gepasteuriseerde schapen**MELK**, zout, stremsel. Korst is niet eetbaar.

Gemiddelde voedingswaarden per 100 g product

- Energie – 1814 kj / 433 kcal
- Eiwitten – 26.80 g
- Koolhydraten – 0.52 g
- Waarvan suikers – 0.17 g
- Vetten – 36.00 g
- Waarvan verzadigde vetzuren – 22.00 g
- Zout – 2.20 g

ALLERGENEN INFORMATIE

