

Moliterno al Tartufo - Trüffelpecorino

Der Pecorino wird hergestellt aus natürlicher Schafsmilch. Die dafür benötigte Milch stammt aus Moliterno in Süditalien. Der Hartkäse (Fettgehalt 54% i. Tr.) reift dabei mindestens 12 Monate und wird nach dem ersten Drittel mit schwarzem Trüffel verfeinert. Über die komplette Reifezeit hinweg bekommt der Käse ein ganz außergewöhnliches Aroma!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
---	----

Sonstige Angaben

Eigenschaft	pasteurisiert
-------------	---------------

Tier	Schaf
------	-------

Fettgehalt in der Trockenmasse	54%
--------------------------------	-----

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Zutaten

MILCH, Salz, schwarze Trüffel, Olivenöl, **MILCH**säurebakterien, Lab, Aroma

Inverkehrbringer

Fromi GmbH
Otto-Hahn-Str. 5 77694 Kehl-Auenheim Deutschland