



Pressinformation 2009-05-04

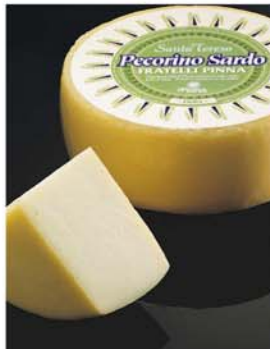
Lär känna våra fårostar från Sardinien!

Sydost om semesterparadiset Alghero ligger den lilla byn Thiesi. Familjen Pinna har i årtal tillverkat fårostar och låtit öborna njuta av dessa. Nu kan Matric Italgross AB stolt meddela att vi saluför ett urval av ostarna i Sverige.



Sardinien är en förtrollande ö: naturen, havet, öborna - men framför allt grips man av denna underbara varierande mat som ön bjuder på.

Fårosten har en speciell plats bland befolkningen, dels för att den äts enkelt men ger mycket smaksensation, dels för att alla får som betar fritt på ängarna bidrar till ett miljömedvetet och genuint vis att bevara landsbygden.



Ofta är det enkla gott nog - för att inte säga godast!

Ricotta Salata är en ost som med fördel avnjuts som en fetaost. Den passar att tärna ned och äta med sallad, oliver, tomat, oregano och jungfruolivolja. Ät den annars till söta frukter eller tillsammans med bönor av olika slag. Passar också fint att tärna den i pastasallader med mangold eller bladspenat. Att smula ned den i kryddstark pastasås baserad på tomat är också helt rätt och ger en distinkt och god smak.

Pecorino Sardo Maturo är en vällagrad klassiker som är ett måste på ostbrickan, gärna med en klick fikonmarmelad på.

Pecorino Sardo Dolce är en len dessertost som äts rätt av, riven i omeletter eller tillsammans med brynt svamp. Den är god även att riva ned i gratängsåsen eller till varm smörgås med kokt italiensk skinka.

Pecorino Romano är - trots vad som erbjuds på många restauranger i Sverige - inte en dessertost, utan används i södra Italien riven över pasta, och då särskilt till pasta där pancetta, vitlök och peperoncino ingår, dvs kryddiga tomatsåser.