



Caseificio - di Stefania Collu

www.sardinyacasei.it

info@sardinyacasei.it

Su Pastori Mesanu

Formaggio
Pecorino
Semistagionato



Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione

Il Pecorino Semistagionato “Su Pastori Mesanu”, ha forma cilindrica e facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso. Presenta una crosta grigio chiaro, rigata e sottile. La pasta è bianca tendente al giallo paglierino, morbida, compatta e con occhiatura fine e rada, dal sapore dolce e aromatico, tipico dei sentori di latte fresco, dei pascoli e dei fiori della macchia mediterranea. La crosta è edibile. Non contiene conservanti, né coloranti o additivi.

Ingredienti	LATTE Crudo Ovino, caglio , sale.		
Allergeni	LATTE	Origine del latte	Sardegna- Italia
Stagionatura	Min. 45 gg - Max 65 gg		
Porzionatura	Forma Intera		
Confezionamento	Sottovuoto		
Temperatura di conservazione	Da + 4°C / + 12°C		
Peso medio	Circa 1,5 kg		
T.M.C	300 GIORNI		

Dichiarazione Nutrizionale - Valori medi per 100 g

Energia	1668 Kj /399 Kcal
Grassi totali di cui acidi grassi saturi	19,0 g
Carboidrati di cui zuccheri	Inferiori a 0,5 g
Proteine	26,0 g
Sale	1,54 g