

PECORINETTO LAVORAZIONE NORCIA

Formaggio di pecora tradizionale

-Formaggio ovino a pasta dura di colore bianco tendente al paglierino, prodotto artigianale, prende la sua forma particolare dalle cascine di legno utilizzate anticamente dai pastori, il sapore è molto deciso e leggermente piccante

- Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici, la crosta viene trattata in superficie con olio di oliva e aceto di vino

-Forma: cilindrica irregolare

- Peso: ciascuna forma ha un peso di circa 1,500/ 3,000/4,500 Kg

- Stagionatura: oltre 12 mesi

- Temperatura di conservazione: forma intera +10°/+12° in luogo fresco e asciutto.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G

Valore energetico	1589 kj / 383 kcal
Grassi totali	31,0 g
Di cui acidi grassi saturi	5,0 g
Carboidrati	0,0 g
Di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,0 g
Sale	2,6 g