

BARBAGIA

FORMAGGIO SEMISTAGIONATO DA TAVOLA



Grandi formaggi sardi dal 1927

SARGRA SRL • Località Possilva - 07047 Thiesi (SS) - ITALIA • Tel +39 079 886006
mannonicheese@gmail.com • www.mannoniformaggi.it • P. IVA 01692180902



Formaggio canestrato da tavola prodotta da **latte** di pecora della Sardegna a pasta cruda e dal sapore deciso, pieno.

Il formaggio Barbagia è disponibile anche nella versione 100% capra prodotto esclusivamente con **latte** di capra della Sardegna.

INGREDIENTI

PECORA Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.

CAPRA Latte di capra pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.

STAGIONATURA E SHELF-LIFE

La stagionatura si protrae per 4 mesi minimo.

Vita del prodotto: 240 giorni.

DIMENSIONI E PESO (MEDIE)

Altezza: 11 cm

Diametro piatto: 12 cm

Peso: variabile 1,5 - 2,5 kg

ASPETTO ESTERNO E DELLA PASTA

Aspetto esterno: crosta rigata dura di colore marrone chiaro. Nella versione classica viene trattato in superficie con coloranti tipo plasticcoat (E150d, E160b, E172) senza conservanti.

Tipo di pasta: pasta cruda a struttura compatta di colore paglierino.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

ENERGIA	1781/1615 kj 426/386 kcal
GRASSI TOTALI	34/32 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	23/22 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	30/21 g
SALE	1,5/1,4 g