

MONTANARO

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 da tavola prodotto interamente da **latte** di pecora della Sardegna. Dal gusto deciso e piccante che richiama gli aromi ed i profumi ben equilibrati della terra sarda. Ottimo anche come formaggio grattugiato.

Il formaggio Montanaro 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 6 mesi minimo.

Vita del prodotto: 240 giorni.

DIMENSIONI E PESO (MEDIE)

Altezza: 12 cm.

Diametro piatto: 23 cm.

Peso: variabile 4 - 5 kg.

ASPETTO ESTERNO E DELLA PASTA

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

Tipo di pasta: a struttura compatta di colore bianco.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

ENERGIA	1706/1615 kj 408/386 kcal
GRASSI TOTALI	32/33 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	21/22 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	30/21 g
SALE	1,8/1,4 g