

# DELICIO

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 misto prodotto con **Latte** di pecora della Sardegna. Ottimo durante i pasti o per aperitivi leggeri grazie al suo gusto delicato e piacevole al palato.

#### INGREDIENTI

**Latte** pastorizzato, **latte** di pecora pastorizzato ( $\leq 50\%$ ), sale, caglio, fermenti lattici.

#### STAGIONATURA E SHELF-LIFE

La stagionatura si protrae da un minimo di 3 mesi sino a 6 mesi.  
Vita del prodotto: 240 giorni.

#### DIMENSIONI E PESO (MEDIE)

Altezza: 10 - 12 cm  
Diametro piatto: 20 cm  
Peso: variabile 3,5 kg

#### ASPETTO ESTERNO E DELLA PASTA

Aspetto esterno: crosta liscia 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 bianco.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

<b>ENERGIA</b>	<b>1635 kj 391 kcal</b>
<b>GRASSI TOTALI</b> <b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>31 g</b> <b>22 g</b>
<b>CARBOIDRATI</b> <b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>0 g</b> <b>0 g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>28 g</b>
<b>SALE</b>	<b>1,6 g</b>