

MORBIDELLA

FORMAGGIO MORBIDO 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 tenero e morbido prodotto con **latte** di pecora della Sardegna dalla pasta bianca e dalle forme inconfondibili ed inimitabili del classico formaggio sardo. Formaggio a pasta bianca dal gusto dolce su base acidula.

INGREDIENTI

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

STAGIONATURA E SHELF-LIFE

La stagionatura si protrae per 20 giorni minimo.
Vita del prodotto: 240 giorni.

DIMENSIONI E PESO (MEDIE)

Altezza: 11 cm.
Diametro piatto: 15 cm.
Peso: variabile 2 - 2,5 kg.

ASPETTO ESTERNO E DELLA PASTA

Aspetto esterno: crosta liscia di colore bianco non trattata.
Tipo di pasta: pasta di colore bianco, elastica e morbida.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

ENERGIA	1564 kj 374 kcal
GRASSI TOTALI DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	30 g 19 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0 g 0 g
PROTEINE	26 g
SALE	1,3 g