

# PEPATO

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 e con l'aggiunta di pepe nero in grani. Ha un sapore piccante, gradevole e di lunga persistenza aromatica. Si presta ad essere consumato per un aperitivo leggero abbinato a salumi stagionati o durante i pasti.

#### **INGREDIENTI**

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

#### **STAGIONATURA E SHELF-LIFE**

La stagionatura si protrae da un minimo di 3 mesi sino a 8 mesi.  
Vita del prodotto: 240 giorni.

#### **DIMENSIONI E PESO (MEDIE)**

Altezza: 10 cm.  
Diametro piatto: 27 cm.  
Peso: variabile 6 - 7 kg.

#### **ASPETTO ESTERNO E DELLA PASTA**

Aspetto esterno: crosta rigata dura (formaggio canestrato) di colore variabile da giallo paglierino.  
Tipo di pasta: dura, cruda, a struttura compatta di colore tendente al bianco.

### **DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g**

<b>ENERGIA</b>	<b>1815 kj 434 kcal</b>
<b>GRASSI TOTALI</b> <b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>34 g</b> <b>23 g</b>
<b>CARBOIDRATI</b> <b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>0 g</b> <b>0 g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>30 g</b>
<b>SALE</b>	<b>1,5 g</b>