

PIETRE SARDE

FORMAGGIO SEMISTAGIONATO CANESTRATO 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 dal sapore intenso e leggermente sapido. Si presta ad essere consumato per un aperitivo leggero o durante i pasti.

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 4 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 a marrone chiaro. Nella versione classica viene trattato in superficie con coloranti tipo plasticcoat (E150d, E160b, E172) senza conservanti.

Tipo di pasta: dura, cruda, a struttura compatta di colore tendente al bianco.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

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