Fior di capra stagionato

Codice: 1002

DESCRIZIONE:

Il Fior di Capra stagionato è un formaggio molle a pasta bianca, prodotto con latte di capra. È caratterizzato da una consistenza spalmabile, un gusto delicato e leggermente acidulo e da un profumo caratteristico di latte fresco. Si produce in Sardegna. Contiene lattosio e proteine del latte pertanto non va destinato a consumatori intolleranti e allergici.

INGREDIENTI:

Latte di capra trattato termicamente, caglio di vitello, fermenti lattici, sale marino, olio in superficie.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA +2°C A +15°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1566 kJ – 374 Kcal
GRASSI	30 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	22 g
CARBOIDRATI	0.1 g
DI CUI ZUCCHERI	0.1 g
PROTEINE	26 g
SALE	2.4 g