



Sardaccio

Codice: 0902

DESCRIZIONE:

Il Sardaccio è un pecorino sardo di alta qualità, apprezzato per il suo sapore unico e la consistenza particolare. È un formaggio a pasta bianca e compatta, lavorato a pasta fredda, realizzato con latte di pecora di razza sarda, caratterizzato da un aroma intenso e un sapore che può variare a seconda della stagionatura: 90/140 giorni. Ha un profumo caldo, al palato è fondente e scioglievole con un retrogusto amarognolo che ricorda la mandorla.

INGREDIENTI:

Latte di pecora intero pastorizzato, caglio di vitello, fermenti lattici autoctoni, sale marino, olio in superficie.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +7°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valore medio per 100g di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	1880 kJ – 449 Kcal
GRASSI	35.5 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	22.0 g
CARBOIDRATI	0.41 g
DI CUI ZUCCHERI	0.09 g
PROTEINE	32 g
SALE	2.4 g