Corsaro nero

Codice: 0932

DESCRIZIONE:

Il Corsaro nero è una prelibatezza della Sardegna, caratterizzato da una pasta semidura compatta ed una crosta nera. Si produce con latte di pecora e si stagiona da un minimo di 4 mesi sino a 12 mesi. Il suo sapore è delicato, asciutto e intenso, diverso dai classici pecorini. E' ricco e nutriente con alto contenuto energetico ed una digeribilità sorprendente.

INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati, conservante (E235), colorante in crosta (E172).

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA +4°C A +8°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1573 kJ – 379 Kcal
GRASSI	31 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	22 g
CARBOIDRATI	1 g
DI CUI ZUCCHERI	<0.5 g
PROTEINE	24 g
SALE	1 g