Pecorino toscano crociato

Codice: 1033

DESCRIZIONE:

Il pecorino toscano crociato deriva dalla produzione del latte ovino italiano durante l'alta stagione di produzione (gennaio-luglio) e dalla sua integrazione con latte comunitario negli altri periodi (agosto-dicembre). E' caratterizzato da una pasta morbida dalla consistenza elastica e dal gusto dolce. Viene prodotto in forme da circa kg.2,5 ed un particolare che lo contraddistingue dagli altri pecorini è la sua crosta di colore rosso-arancione, non edibile.

INGREDIENTI:

Latte di ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici. Trattato in crosta con conservante E235, colorante E160b (ii), E172.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 0°C A +4°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1389 kJ – 332 Kcal
GRASSI	26 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	18 g
CARBOIDRATI	1 g
DI CUI ZUCCHERI	1 g
PROTEINE	22.5 g
SALE	0.8 g