Speciosa

Codice: 212450

DESCRIZIONE:

E'un formaggio pecorino a pasta compatta, bianca con leggere occhiature noto per il suo sapore dolce ed aromatico. Viene prodotto in Sardegna in forme cilindriche a facce piane e scalzi dritti, crosta liscia non edibile, sottile e paglierina con una pezzatura che varia dai 3 ai 4,5 kg.. Viene stagionato da un minimo di 20 giorni a un massimo di 60 giorni. Contiene lattosio e proteine del latte.

INGREDIENTI:

Latte di pecora intero pastorizzato, caglio di vitello, fermenti lattici, sale marino.

Trattato in superficie con conservante E235.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA +2°C A +8°C.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	(valore medio per 100g di prodotto)
VALORE ENERGETICO	1508 kJ – 360 Kcal
GRASSI	28 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	17 g
CARBOIDRATI	1.06 g
DI CUI ZUCCHERI	0.32 g
PROTEINE	26 g
SALE	1.09 g