



Pilato Pecorino stagionato

Codice: 0942

DESCRIZIONE:

Il Pilato, Pecorino di Norcia stagionato è un formaggio a pasta dura con leggera occhiatura, prodotto da latte italiano pastorizzato. Ha crosta liscia lavata, non edibile di colore giallo chiaro nella versione più fresca e giallo intenso nella versione più stagionata. La sua stagionatura va dagli 8 ai 12 mesi. Anche la pasta, compatta e di consistenza dura, varia di colore, dal giallo paglierino al giallo intenso. Il suo sapore con l'avanzare della stagionatura risulta leggermente piccante, mai troppo pronunciato, con retrogusto di frutta secca e noci.

INGREDIENTI:

Latte ovino, caglio, fermenti lattici, sale. Senza conservanti.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: DA 6°C A +12°C.

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valore medio per 100g di prodotto) | |
|---|--------------------|
| VALORE ENERGETICO | 1922 kJ – 463 Kcal |
| GRASSI | 37 g |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 22 g |
| CARBOIDRATI | 2.5 g |
| DI CUI ZUCCHERI | 0 g |
| PROTEINE | 30 g |
| SALE | 1.4 g |