



MARTARELLI FORMAGGI SRL

Via A. Volta 1/3
60020 Camerata Picena (AN)
Tel. +39 071 946060 – Fax. +39 071 9470019

www.martarelliformaggi.it – info@martarelliformaggi.it



FIOR DI GRANO / CRUSCHI'



SCHEDA TECNICA:

Pecorino stagionato a temperatura ideale per 9 mesi, di cui 3 mesi nella crusca, che ne favorisce una lenta e natura fermentazione, conferendo al prodotto un sapore delicato che lascia il palato dolcemente soddisfatto.

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale.
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Pasta finemente granulosa, sapore delicato, con una rada occhiellatura, di colore paglierino scuro
Stagionatura	9 mesi
Scadenza	90 gg in crusca (in condizioni di temperatura e umidità controllate)
Conservazione	+12/14 °C , si consiglia di tenere a temperatura ambiente 1 ora prima di consumare.

FORMATI / CODICE

CODICE	FORMATO	PESO KG	
118	5 FORME IN CASSA DI LEGNO CHIUSA CON CERALACCA E FIOCCO	5.5/6	
126	1 FORMA IN CARTONCINO	1.1/1.2	