



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 NOCE




SCHEDA TECNICA:

Pecorino nostrano vallesina, stagionato 60gg. in botti di legno, avvolto in foglie di noci essiccate, che, reidratate dai grassi della rifermentazione del formaggio rilasciano un gradevole aroma amarognolo.

Ingredienti	Latte di pecora PS, caglio, sale.
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Pasta morbida, sapore deciso, forma irregolare
Stagionatura	5/9m in relazione alla forma
Scadenza	120 gg
Conservazione	+4/8 °C , si consiglia di tenere a temperatura ambiente 1 ora prima di consumare.

FORMATI / CODICE

CODICE	FORMATO	PESO KG	
094		1.1/1.5	
103	SOTTOVUOTO	1.1/1.5	