



MARTARELLI FORMAGGI SRL

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

www.martarelliml.it – info@martarelliml.it



NERO DI GROTTA



SCHEDA TECNICA:

Formaggio stagionato a pasta morbida, di latte ovino. Il formaggio dopo una prima semi-stagionatura di circa 3 mesi in caseificio, viene trasferito presso le grotte di tufo in Sant'Agata Feltria. Qui il formaggio subisce una stagionatura in un ambiente umido e naturale, che ne permette una lenta fermentazione e una naturale perdita di grassi. Grazie all'ambiente particolarmente favorevole alla stagionatura, nonostante la stagionatura minima di 12 mesi il prodotto mantiene una pasta morbida ed un sapore deciso.

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale.
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Pasta morbida, sapore deciso, di colore paglierino scuro, trattato con olio di oliva ed aceto in superficie.
Stagionatura	Minima 10 mesi
Scadenza	120 gg
Conservazione	+12/16 °C , si consiglia di tenere a temperatura ambiente 1 ora prima di consumare.

FORMATI / CODICE

CODICE	FORMATO	PESO KG	
127	NORCIA	3.8/4.5	
135	RIGATINO	1.1/1.3	