



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



PECORINO DI FOSSA



Pecorino di Fossa

SCHEDA TECNICA:

Pecorino Nostrano Vallesina stagionato nelle fosse di tufo di S. Agata Feltria (formaggio DOP attualmente in protezione nazionale transitoria).

Ingredienti	Latte di pecora PS, caglio, sale.
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Forma schiacciata irregolare, pasta morbida e cremosa, sapore deciso, ricco di profumi caratteristici.
Stagionatura	9m minimo
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	
018		1.2/1.5	
128	CONFEZIONATO IN SACCHETTO DI JUTA	1.2/1.5	
101	SOTTOVUOTO	1.2/1.5	

