



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 LATTE CRUDO




Pecorino di Latte Crudo

SCHEDA TECNICA:

*Il pecorino per eccellenza, prodotto come una volta completamente naturale, con una pasta particolarmente morbida ed occhiellata ed un gusto deciso.
Prodotto con latte di pecora non pastorizzato di ottima qualità analizzato prima della lavorazione.
Questo formaggio ha la caratteristica di essere ricco dei naturali fermenti che si trovano nel latte.*

Ingredienti	Latte di pecora non pastorizzato, caglio, sale.
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Pasta morbida, sapore deciso, con una buona occhiellatura, di colore paglierino
Stagionatura	Minima 60/90gg 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	
041	SCODELLATO	1.7/1.9	
080	RIGATINO	1.1/1.3	
064	NORCIA	3.8/4.5	
073	GRANDE	7/8	N.D. DISPONIBILITA LIMITATA
053	SOTTOVUOTO	1.1/1.9	SOLO SU RICHIESTA