



Barzotto



Scheda Tecnica

Formaggio di pasta cremosa lavorato a mano con latte e latte ovino a fermentazione naturale, senza conservanti. Nel primo giorno di produzione viene passato su siero di latte bollente che consente la formazione di una pellicola filata. Tecnica storica marchigiana che dava origine ad un prodotto chiamato BARZOTTO. La denominazione Barzotto identifica una pasta nè dura nè morbida.

Ingredienti	Latte pastorizzato, latte ovino pastorizzato, caglio caprino, sale. LATTE ITALIANO
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Pasta cremosa, sapore delicato, colore paglierino
Stagionatura	20/30 giorni
Scadenza	120 gg
Conservazione	+4/8 °C si consiglia di tenere a temperatura ambiente 1 ora prima di consumare

Formati/Codice

CODICE	FORMATO	PESO
017	CESTINATO PUGLIESE	2.5/3
142	SCODELLATO	1.6/1.8

MARTARELLI FORMAGGI S.r.l



Barzotto



Tabella Nutrizionale

Per 100 gr		
	VALORE	UM
Calorie	401	Kcal
Grassi	30,85	g
Saturi	16,93	g
Colesterolo	82,1	mg
Sodio	350	mg
Carboidrati	1,98	g
Fibre G	0	g
Zuccheri	0,35	g
Proteine	28,91	g
Calcio	1230	mg

MARTARELLI FORMAGGI S.r.l