

Fior di Noce



Scheda Tecnica

Pecorino nostrano Vallesina. Avvolto in foglie di noci essiccate re-idratate dai grassi della rifermentazione, viene stagionato 60 giorni in botti di legno. Un formaggio dal gradevole aroma amarognolo.

Ingredienti	Latte di pecora PS, caglio, sale
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Pasta morbida, sapore deciso, forma irregolare
Stagionatura	5/9 mesi 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
094		1.1/1.5
103	SOTTOVUOTO	1.1/1.5

MARTARELLI FORMAGGI S.r.l

