

Nero di grotta



Scheda Tecnica

Formaggio stagionato a pasta morbida, di latte ovino. Dopo una prima semi-stagionatura viene trasferito nelle grotte di tufo in Sant'Agata Feltria. Nonostante una stagionatura minima di 12 mesi, il Nero di Grotta accompagna il suo sapore deciso con una pasta morbida.

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale. LATTE ITALIANO
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
127	NORCIA	3.8/4.5
135	RIGATINO	1.1/1.3

MARTARELLI FORMAGGI S.r.l



Nero di grotta



Tabella Nutrizionale

Per 100 gr		
	VALORE	UM
Calorie	461	Kcal
Grassi	37,2	g
Saturi	25,7	g
Colesterolo	96	mg
Sodio	597	mg
Carboidrati	1,01	g
Fibre G	0	g
Zuccheri	0,01	g
Proteine	30,61	g
Calcio	1101	mg

MARTARELLI FORMAGGI S.r.l