



## *Pecorino stagionato Vallesina*



### Scheda Tecnica

stagionato in grotte a temperature ideale, che ne favorisce una lenta e naturale fermentazione, conferendo al prodotto un sapore deciso che lascia il palato dolcemente soddisfatto.

Ingredienti	Latte di pecora PS, caglio, sale.
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Nonostante la lunga stagionatura mantiene una pasta morbida e leggermente granellosa, con colore paglierino scuro ed un sapore deciso
Stagionatura	4/12 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
013	SCODELLATO MEDIO	1.1/1.3
063	CESTINATO ABRUZZESE	1.1/1.2

**MARTARELLI FORMAGGI S.r.l**



## *Pecorino stagionato*



### Tabella Nutrizionale

Per 100 gr		
	VALORE	UM
Calorie	451	Kcal
Grassi	36,1	g
Saturi	25,2	g
Colesterolo	95	mg
Sodio	588	mg
Carboidrati	0,52	g
Fibre G	0	g
Zuccheri	0,41	g
Proteine	30,9	g
Calcio	1080	mg

**MARTARELLI FORMAGGI S.r.l**