



Pecorino di Fossa DOP



Scheda Tecnica

FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO D.O.P

Pecorino Nostrano Vallesina stagionato nelle fosse di tufo di S. Agata Feltria

Ingredienti	Latte di pecora PS, caglio, sale. LATTE ITALIANO
Conservanti	Assenti
Coloranti	Assenti
Caratteristiche	Forma schiacciata irregolare, pasta morbida e cremosa, sapore deciso, ricco di profumi caratteristici
Stagionatura	9 mesi minimo
Scadenza	120 gg
Conservazione	+4/8 °C, si consiglia di tenere a temperatura ambiente 1 ora prima di consumare

Formati/Codice

CODICE	FORMATO	PESO
018		1.2/1.5
128	CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI JUTA	1.2/1.5
101	SOTTOVUOTO	1.2/1.5

MARTARELLI FORMAGGI S.r.l



Pecorino di Fossa DOP



Tabella Nutrizionale

Per 100 gr		
	VALORE	UM
Calorie	398	Kcal
Grassi	30,68	g
Saturi	16,84	g
Colesterolo	83,6	mg
Sodio	370	mg
Carboidrati	1,83	g
Fibre G	0	g
Zuccheri	0,41	g
Proteine	28,52	g
Calcio	1190	mg

MARTARELLI FORMAGGI S.r.l