

CORSARO

FORMAGGIO STAGIONATO DA TAVOLA E DA GRATTUGIA



Grandi formaggi sardi dal 1927

SARGRA SRL • Località Possilva - 07047 Thiesi (SS) - ITALIA • Tel +39 079 886006
mannonicheese@gmail.com • www.mannoniformaggi.it • P. IVA 01692180902



Il Corsaro è il prodotto di punta dell'azienda. Formaggio misto prodotto con **latte** di pecora della Sardegna dal gusto marcato, deciso e dal caratteristico sapore piccante. Si presta ad essere consumato durante i pasti, a scaglie come aperitivo o nelle insalate, oppure grattugiato su pasta, risotti e primi piatti in genere.

INGREDIENTI

Latte pastorizzato, **latte** di pecora pastorizzato ($\leq 50\%$), sale, caglio, fermenti lattici.

STAGIONATURA E SHELF-LIFE

La stagionatura si protrae da un minimo di 4 mesi sino a 12 mesi.
Vita del prodotto: 240 giorni.

DIMENSIONI E PESO (MEDIE)

Altezza: 25 cm
Diametro piatto: 25 cm
Peso: variabile 15 - 18 kg

ASPETTO ESTERNO E DELLA PASTA

Aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale, di spessore medio-sottile. Disponibile nella versione "nera" trattato in superficie con coloranti tipo plasticcoat (E153) senza conservanti.
Tipo di pasta: dura, cotta, a struttura compatta con talvolta leggera occhiatura. Pasta di colore paglierino di media intensità.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

ENERGIA	1590 kj 380 kcal
GRASSI TOTALI DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	32 g 20 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0 g 0 g
PROTEINE	24 g
SALE	4,5 g