

# 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 plasticat (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

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