

TERRE SARDE

FORMAGGIO SEMISTAGIONATO DA TAVOLA



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



Formaggio misto prodotto con **latte** di pecora della Sardegna dalla pasta bianca e dalla forma inconfondibile ed inimitabile del classico formaggio sardo. Dal gusto intenso ed inconfondibile che richiama gli aromi ed i profumi ben equilibrati della terra sarda. Ottimo durante i pasti.

INGREDIENTI

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

STAGIONATURA E SHELF-LIFE

La stagionatura si protrae per 3 mesi minimo.
Vita del prodotto: 240 giorni.

DIMENSIONI E PESO (MEDIE)

Altezza: 11 cm.
Diametro piatto: 16 - 18 cm.
Peso: variabile 3 - 3,5 kg.

ASPETTO ESTERNO E DELLA PASTA

Aspetto esterno: crosta liscia dura di colore marrone scuro tendente al nero. Nella versione classica viene trattato in superficie con coloranti tipo plasticcoat (E153) senza conservanti.
Tipo di pasta: pasta cruda a struttura compatta di colore bianco.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

ENERGIA	1635 kj 391 kcal
GRASSI TOTALI DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	31 g 22 g
CARBOIDRATI DI CUI ZUCCHERI	0 g 0 g
PROTEINE	28 g
SALE	1,6 g