

# SCHEDA TECNICA



- Il Fior di Valle è un pecorino fresco, prodotto esclusivamente con latte sardo
- Al taglio la pasta si presenta tenera, compatta, cruda, di colore bianco, non elastica e lievemente occhiata
- Il gusto risulta essere dolce e aromatico leggermente acidulo che esalta il caratteristico aroma del latte di pecora
- Può essere consumato da solo durante il pasto, oppure utilizzato per la preparazione di stuzzichini

## Pecorino fresco Fior di Valle

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici
Stagionatura	20 - 40 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 2 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	323 kcal / 1340 kj
Grassi	25.50 g
Acidi grassi saturi	17.50 g
Carboidrati	2.30 g
Zuccheri	0.67 g
Proteine	21.08 g
Sale	1.36 g

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	50,2 %
Grasso	32,4 %
Umidità	45,1 %