

# SCHEDA TECNICA



- Questo formaggio è un pecorino stagionato prodotto con latte di pecora sarda
- La pasta è dura, friabile e compatta, bianca tendente al paglierino e con occhiatura rada e con il proseguire della stagionatura tende a scagliare
- La crosta non edibile, è tendente al bruno, rigata e consistente ed è trattata in superficie con olio
- E' un formaggio dal gusto marcato, non salato ma molto saporito, con la stagionatura diventa quasi piccante
- Questo formaggio ottimo da tavola ha una forma particolare che richiama antiche manifatture
- È consigliato a fine pasto e se stagionato è ottimo anche per condire i primi piatti

## Pecorino di montagna stagionato

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio
Stagionatura	3 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 5 kg circa
Stoccaggio	4 °C

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	398 kcal / 1666 kJ
Grassi	33.00 g
Acidi grassi saturi	20.00 g
Carboidrati	0.27 g
Zuccheri	0.18 g
Proteine	25.00 g
Sale	0.90 g

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	42 %
Grasso	33/36 %
Umidità	45 %