

SCHEDA TECNICA



- Il Pannarello è un tipico formaggio veneto molle da tavola
- Il Pannarello nasce aggiungendo una piccola parte di panna pregiata ottenuta per affioramento al processo di lavorazione del formaggio "latteria"; così facendo il formaggio acquista la morbidezza e la dolcezza tipica del prodotto
- Al taglio sprigiona l'aroma tipico di un prodotto fresco, fragrante, predominante latteo, gradevole
- La pasta è di consistenza morbida e cremosa, bianca con un sapore ricco e marcato, che richiama in modo deciso il sapore del latte fresco
- La particolare lavorazione non prevede stagionatura e pertanto la crosta è assente
- Ottimo consumato durante il pasto o anche cotto in padella

Pannarello

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte, panna, sale, caglio, conservante E202
Stagionatura	Non prevista
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 5,5 kg circa
Stoccaggio	4 °C
Origine del latte	ITALIA

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	390 kcal / 1614 kj
Grassi	35.00 g
Acidi grassi saturi	25.00 g
Carboidrati	1.80 g
Zuccheri	0.80 g
Proteine	17.00 g
Sale	1.250 g