

SCHEMA TECNICA



- Il Perla d'Oro CLA è un pecorino fresco, a pasta semicotta e compatta
- Al taglio la pasta si presenta lievemente occhiata ed elastica, di gusto dolce e leggermente acidulo
- È naturalmente arricchito di CLA (*acido linoleico coniugato*), un acido grasso essenziale che appartiene al gruppo degli omega 6 la cui capacità di ridurre il colesterolo e di mantenere l'equilibrio metabolico è provata da studi condotti dall'università di Cagliari

Pecorino fresco Perla d'Oro CLA

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici
Stagionatura	20 - 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 2 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	340 kcal / 1411 kj
Grassi	26.50 g
Acidi grassi saturi	13.50 g
Carboidrati	3.70 g
Zuccheri	1.00 g
Proteine	21.60 g
Sale	1.14 g