

SCHEDA TECNICA



- Il Perla Nera 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 Perla Nera

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici
Stagionatura	15 - 30 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 2 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	345 kcal / 1430 kj
Grassi	27.90 g
Acidi grassi saturi	19.20 g
Carboidrati	2.50 g
Zuccheri	0.70 g
Proteine	20.90 g
Sale	1.45 g