

SCHEDA TECNICA



- Il Giglio è un pecorino stagionato, prodotto con una selezione accurata di latte intero di pecora sardo
- Al taglio la pasta si presenta dura, compatta, cruda, di colore bianco, non elastica e lievemente occhiata
- Il gusto risulta essere dolce e aromatico leggermente acidulo ma non piccante, che esalta il caratteristico aroma del latte di pecora
- Può essere consumato da solo durante il pasto, grattato su primi o anche utilizzato per preparare stuzzichini
- Risulta ottimo accompagnato con del vino rosso

Pecorino Stagionato Giglio

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici
Stagionatura	90 - 120 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 3 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C
Origine del latte	Sardegna-Italia

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	421 kcal / 1745 kj
Grassi	34.20 g
Acidi grassi saturi	23.80 g
Carboidrati	3.20 g
Zuccheri	0.50 g
Proteine	25.00 g
Sale	1.50 g