

SCHEDA TECNICA



- Il Colle CLA è un pecorino stagionato, 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 stagionato Il Colle CLA

DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici
Stagionatura	Min. 120 giorni
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 3 kg circa
Stoccaggio	4 - 8 °C

VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	352 kcal / 1462 kj
Grassi	27.10 g
Acidi grassi saturi	16.00 g
Carboidrati	3.90 g
Zuccheri	0.90 g
Proteine	23.00 g
Sale	1.57 g