



Primo Sale di pecora Dieta Saporita

Ingredienti:

LATTE di pecora, fermenti lattici, caglio e sale.

Origine del latte: Italia.

Caratteristiche fisiche:

Forma cilindrica a scalzo dritto da circa 1,5kg.

Confezionamento:

Incartato e posto in contenitore chiuso, carta per alimenti.

Shelf-life:

15 giorni

Imballo 1,5kg:

Cassa da 2 pezzi.

Conservanti:

Nessuno

Conservazione:

In frigorifero a +4°C, non a contatto con altri alimenti che potrebbero variane le caratteristiche ed il sapore.

Distribuzione:

Catena del freddo quindi celle frigo e automezzi isotermeici. Massima cura dell'aspetto igienico.

Destinazione d'uso:

Alimento edibile per tutti, ad eccezione di soggetti intolleranti al latte e alle proteine del latte.

Descrizione:

Formaggio fresco di pecora **leggero**, tipo "primo sale".

Si presenta con pasta bianca particolarmente morbida, leggermente occhiata e di sapore fresco e delicato.

Da gustare durante i pasti. E' consigliato nelle diete a basso contenuto calorico.

Consigliamo di servire con vini bianchi o rosati, non molto forti, dal sapore fresco e aromatico.

Codice Prodotto: PCO

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Energia	1.212 kJ/292 kcal
Grassi	22 g
di cui acidi grassi saturi	13 g
Carboidrati	4,4 g
di cui zuccheri	4,4 g
Proteine	19 g
Sale	0,7 g
Calcio	384 mg (48%*VNR)

* Valori nutritivi di riferimento



Prodotti a *Km zero*

la genuinità dei Pascoli Romani