



ALIMENTARE
FRESCO
FORMAGGIO FRESCO

PECORINO FIORETTO SEMISTAGIONATO KG.3X4



CODICE
12997

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Formaggio ovino da tavola e/o da grattugia.

Paese di origine materie prime: ITALIA - SARDEGNA

INGREDIENTI

LATTE ovino intero pastorizzato, sale, caglio. Trattato in superficie con conservanti E202, E235 e con colorante E150D.

CROSTA NON EDIBILE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto esterno: forma cilindrica a schiena di mulo; crosta liscia e sottile; colore tendente al burro

Aspetto della pasta: colore giallo paglierino; occhiatura rada; struttura granulosa

Odore e aroma: vegetale, floreale

Sapore: leggermente salato

Struttura e consistenza: friabile

SHELF LIFE

Da 0°C a +4°C per 180 giorni

UTILIZZO

Prodotto indicato per tutte le categorie di consumatori e idoneo al consumo giornaliero alimentare, ad esclusione degli individui intolleranti al lattosio e allergici al latte.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it