

## SCHEDA PRODOTTO

<b>Nome Prodotto</b>	<b>Fiore Sardo D.O.P.</b>
<b>Zona di Produzione</b>	Sardegna
<b>Caratteristiche</b>	Formaggio ovino a pasta dura, cruda.
<b>Ingredienti</b>	Latte di pecora intero, sale, caglio di agnello
<b>Coagulazione</b>	A 33-35°C con caglio di agnello
<b>Pezzatura</b>	Forma modellata con particolari stampi tronco-conici contrapposti Peso variabile da Kg 1,500 a Kg 4,000 circa
<b>Salatura</b>	In Umido
<b>Stagionatura</b>	Si protrae per oltre 105 gg
<b>Aspetto Esterno</b>	Crosta spessa, liscia, di colore giallo intenso-marrone scuro
<b>Sapore</b>	Tendente al piccante a lunga persistenza aromatica
<b>Tipo di Pasta</b>	Di colore bianco tendente al paglierino tenue, compatta, friabile con la maturazione
<b>Modalità di conservazione</b>	Se confezionato sottovuoto a temperatura compresa tra 3 e 6°C
<b>Produzione</b>	Da Novembre a Giugno
<b>Destinazione</b>	Tutte le categorie di consumatori
<b>Allergeni</b>	Latte lattosio e derivati del latte



## ETICHETTA NUTRIZIONALE

Valori medio per 100 gr	
<b>Grassi Totale</b>	31,8
<b>Grassi saturi</b>	17,11
<b>Proteine</b>	26
<b>Carboidrati Totali</b>	0,3
<b>Sali Minerali</b>	4,5
<b>kcal</b>	387
<b>KJ</b>	1620