

SCHEDA PRODOTTO

Nome Formaggio	Ganestro
Zona di Produzione	Sardegna
Caratteristiche	Formaggio ovino a pasta cruda. Prodotto con latte di pecora intero
Ingredienti	Latte ovino, sale e caglio agnello, vitello capretto
Coagulazione	coagulato a 38°C
Pezzatura	forma a scalzo dritto con piatto e scalzo rigato
Salatura	In Umido
Stagionatura	Minimo 60 gg
Aspetto Esterno	Crosta rigata, di colore giallo tenue
Sapore	Dolce amabile con punte di piccante persistenza aromatica
Tipo di Pasta	Di colore bianco tendente al paglierino tenue, compatta, friabile con la maturazione
Modalità di conservazione	Se confezionato sottovuoto a temperatura compresa tra 3 e 6°C
Produzione	Da Novembre a Giugno
Destinazione	Tutte le categorie di consumatori
Allergeni	Latte lattosio e derivati del latte



ETICHETTA NUTRIZIONALE

Valori Per 100 g.	
Grassi Totale	28,9
Grassi Saturi	17,5
Proteine	29,5
Carboidrati Totali	0,2
Sali Minerali	4,5
kcal	379
KJ	1574