

SCHEDA PRODOTTO

Nome Formaggio	Su Lizzu
Zona di Produzione	Sardegna
Caratteristiche	Formaggio ovino a pasta cruda. Prodotto con latte di pecora intero
Coagulazione	Il latte viene coagulato con caglio di vitello
Pezzatura	Forma modellata a scalzo dritto
Salatura	In Umido
Stagionatura	Si protrae per oltre 60 gg
Aspetto Esterno	Crosta fine, liscia, di colore giallo intenso
Sapore	Dolce amabile aromatico
Tipo di Pasta	Di colore dal paglierino tenue, al giallo 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 medi per 100 g.	
Grassi Totale	32,0
Grassi saturi	17,5
Proteine	28,4
Carboidrati Totali	0,2
Sali Minerali	4,5
kcal	397
KJ	1662