



Pecorino Palle del Pastore (Evaristo ed Ernesto)

Cod.: 00178

Questo formaggio, creato per burla... o quasi, ha invece preso campo ed interesse di anno in anno. E' disponibile solo in alcuni mesi dell'anno e solo su prenotazione.

La particolarità di questo formaggio sta' nel fatto che una volta raggiunta la corretta stagionatura viene legato a coppie con dello spago e subisce dei trattamenti in crosta con la cera d'api, questo gli conferisce una protezione (rallentandone la maturazione) e ne caratterizza la presentazione.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale.

Allergeni: LATTE e derivati del LATTE.

Categoria

Formaggi
Affinati
Le Alchimie

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:
Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Forme nude

Tipo di Latte

Latte di pecora

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Circa 1000 grammi

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
4 coppie

Reperibilità

Stagionale
Da prenotare

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
In frigorifero da +4°C a +8°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Refrigerato da 0°C a +8°C

Caglio

Animale

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
Circa 60 giorni

Edibilità della crosta

Crosta non edibile

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 collo (4 coppie)

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique: KJ 1594 - kcal 384

Grassi / Fat / Gras: 31,1g
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés: 22,9g

Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone: 0,0g
di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres: 0,0g

Proteine / Proteine / Protéines: 25,9g

Sale / Salt / Sel: 1,2g