



## IL SANTO BLU di pecora

Cod.: 00353

Rarità nella rarità... di un prodotto che comunque è già poco disponibile durante l'anno, ovvero l'erborinato di pecora, ne abbiamo fatto un prodotto disponibile solo pochi mesi all'anno perché affinato con "vinacce" di Vin Santo della varietà di uve Trebbiano, Malvasia e Occhio di Pernice prodotte dall'Azienda Vinicola Sant'Anna di Montepulciano (SI).

Spiego meglio il concetto di "vinacce", sono le bucce di uva fatta appassire e poi premute delicatamente per la produzione di quello che dopo 7 anni diventerà il famoso Vin Santo toscano.

Prodotto in pochissime unità, è però in grado di dare grossissime soddisfazioni a quei pochi che avranno la possibilità, per non dire il privilegio di assaggiarlo. Unire due prodotti con così tanta qualità, la nostra paura è solo quella di poterli danneggiare, invece riusciamo sempre ad estrarre il massimo da questi due prodotti.

Attenzione in questo caso la crosta e le vinacce non si mangiano, hanno solo uno scopo di affinamento e di maturazione, ma non sono poi da dover mangiare.

### Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, muffe nobili di penicillium roqueforti, bucce di uva appassite e premute, vino liquoroso.

Allergeni: LATTE e derivati del LATTE.

### Categoria

Formaggi  
Affinati  
Erborinati

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

**Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:**  
Forma incartata con la stagnola e sottovuoto lento

### Tipo di Latte

Latte di pecora

**Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:**  
Circa 3,8 Kg

### Trattamento del latte

Latte pastorizzato

**Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:**  
2 forme

### Reperibilità

Stagionale  
Occasionale  
Limitata/Raro

**Conservazione / Storage conditions / Conservation:**  
In frigorifero da 0°C a +4°C

**Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:**  
Refrigerato da 0°C a +4°C

### Caglio

Animale

**Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:**  
30 giorni

### Edibilità della crosta

Crosta non edibile

**Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:**  
1 forma

### 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 1527 - kcal 365

#### Grassi / Fat / Gras:

30,39 g

di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:

20,5 g

#### Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:

<0,6 g

di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:

<0,1 g

#### Proteine / Proteine / Protéines:

22,3 g

#### Sale / Salt / Sel:

3,2 g