



“Palle del Pastore” Pecorino boules du bergers (Evaristo ed Ernesto)

Cod.: 00178

Ce fromage, créé pour rire... ou presque. Il n'est disponible que pendant certains mois de l'année et uniquement sur réservation.

La particularité de ce fromage est qu'une fois qu'il a atteint la bonne maturité, il est lié par paires avec une ficelle et subit un traitement sur la croûte avec de la cire d'abeille, ce qui lui confère une protection (ralentissant le processus de maturation) et caractérise sa présentation.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Lait de brebis pasteurisé, enzymes de lait vivantes, présure et sel. Surface traitée avec des résidus d'huile.

Catégorie

Fromages
Les Affinés
Les Alchimies

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

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:
Formes nues

Type de lait

Brebis

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 1000 grammes

Traitement du lait

Lait pasteurisé

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

Disponibilità

Réserver
Saisonnier

Conservazione / Storage conditions / Conservation:
Au réfrigérateur de +4°C à +8°C

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:
Réfrigéré de 0°C à +8°C

Présure

Animale

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:
Environ 60 jours

Croûte comestibile

Non comestibile

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 carton (4 paires)

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