



Pecorino Marzolino frais

Cod.: 00163

Autrefois appelé Marzolino, ce fromage est associé au pastoralisme printanier, lorsque les moutons se nourrissent des meilleures herbes. Le nom ne fait pas référence à la période de production (car il est produit toute l'année), mais à son format typique et caractéristique, variant d'un producteur à l'autre. Chaque forme artisanale présente une apparence unique.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

Lait de brebis pasteurisé, ferments lactiques vivants, présure et sel Allergènes: Lait et protéines de lait

Catégorie

Fromages
Les Affinés
Les Fromages frais

Type de lait

Brebis

Traitement du lait

Lait pasteurisé

Disponibilité

Saisonnier

Présure

Animale

Croûte comestible

Comestible

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

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

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:
Environ 800 grammes

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:
3 formes

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

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

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Duréé du produit emballé:
Circa 30 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:
1 carton (3 formes)

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 1415 - kcal 342
---	--------------------

Grassi / Fat / Gras:	gr 29,1
di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	gr 21,4

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

Proteine / Proteine / Protéines:	gr 19,8
----------------------------------	---------

Sale / Salt / Sel:	gr 1,2
--------------------	--------