

Formaggio Fresco Primosale 4 gusti



Materia prima: latte ovino pastorizzato

Ingredienti: olive, pistacchi, peperoncino, erba cipollina, caglio, sale.

Stagionatura: minimo 8 giorni c.a

Aspetto esteriore: forma cilindrica

Crosta: morbida

Aspetto della pasta: compatta

Occhiatura: inesistente

Consistenza: morbida

Breve descrizione: prodotto con 100% di latte ovino pastorizzato. Dopo il processo di lavorazione completamente naturale effettuato tramite la cottura in caldaia con la sola aggiunta di caglio, olive, pistacchi, peperoncino ed erba cipollina, il prodotto viene salato ed asciugato per un periodo che va dai 5 ai 8 giorni. Durante il periodo di asciugatura viene sottoposto a severi test qualitativi effettuati dal centro analisi interno in collaborazione con un centro analisi esterno all'avanguardia alle normative vigenti.

Forma da gr. 500 c.a. confezionato in sotto vuoto

Imballo: cartoni da 12 pezzi

Etichettatura: riportante il logo ed in oltre etichetta aggiuntiva con ingredienti, peso, prezzo, codice ean, lotto, luogo di produzione.

Scadenza : 120 giorni