

## Formaggio Fresco Primosale con erba cipollina



**Materia prima:** latte ovino pastorizzato

**Ingredienti:** 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 e 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