

LATTE MUNTO TRASFORMATO
E CONFEZIONATO IN ITALIA



I BUONI FORMAGGI DI CALABRIA



FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO "IL GROTTESCO"

Si tratta di una variante del pecorino Dedoni, stagionato 5 mesi di cui 3 in grotta, questo ne fa un prodotto unico nel suo genere.

Ingredienti: latte di pecora pastorizzato, caglio, sale. Allergene: Latte
Crosta non edibile
Da conservare a +4 °C.

Pezzatura	1,2 - 1,5 Kg
Pezzi per cartone	12/6
Peso cartone	8/9 Kg
Cartoni per pedana	40
Pezzi per pedana	480/240
Durata	180 gg
Stagionatura	5 mesi
CODICE EAN	2419896

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100g DI PRODOTTO		
ENERGIA	KJ	1804
	Kcal	440
GRASSI	g	28
di cui acidi grassi saturi	g	18,6
CARBOIDRATI	g	<0,5
di cui zuccheri	g	<0,5
PROTEINE	g	28,5
SALE	g	3,0



MODALITÀ DI
TRASPORTO:
CATENA DEL FREDDO



STAGIONATURA
5 MESI



PRODOTTO
PORZIONATO
SOTTOVUOTO



SENZA GLUTINE



LAVORATO
A MANO