



# BITHI DI BARBAGIA

Formaggi tipici della Sardegna

## LATTE CRUDO SEMISTAGIONATO

Denominazione prodotto	PECORINO SEMISTAGIONATO LATTE CRUDO
Ingredienti	Latte di pecora non pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici.
Caratteristiche	Formaggio pecorino semicotto a pasta compatta con possibile occhiatura sparsa. Colore bianco tendente al paglierino. Sapore leggermente piccante, aromatico non molto accentuato.
Aspetto esteriore	Forma leggermente bombata, cilindrica a facce piane con scalzo convesso. Crosta liscia di colore giallo paglierino. Diametro forma di 17 /18 cm Peso 2,5 – 2,7 Kg circa
Sostanze che possono provocare allergie e intolleranze	Lattosio, costituente naturale del latte
Stagionatura	A partire da 2 mesi sino a 6 mesi
SHELF LIFE	12 Mesi
Temperatura di conservazione	+4°C /+8°C



### VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

Valore Energetico	Kcal	391
	Kj	1.662
Grassi Totali	g	30,2
di cui Grassi Saturi	g	18,5
Carboidrati	g	0,9
di cui Zuccheri	g	0,9
Proteine	g	28,9
Sale	g	3,5

**Società MAMAEORO S.R.L.**

Sede Legale Via Gramsci, 21 - 08021- Bitti (NU)  
P. IVA 01514180916 - email: bithidibarbagia@gmail.com