



Dimensioni:
10x7 cm circa

CACIOTTINA

FORMAGGIO SARDO DI LATTE DI PECORA

Formaggi da tavola a pasta molle, prodotti con latte di pecora.
Ottimi come ingredienti per primi piatti e veloci snack.

Zona di produzione: Sardegna.

Salatura: In salamoia.

Stagionatura: 20/30 gg.

Forma: Cilindrica, liscia.

Crosta: Giallo tenue, liscia.

Pasta: Bianca/giallo tenue, morbida.

Sapore: Delicato, dolce, aromatizzato in base alla qualità.

Conservabilità: 24 mesi.

Temperatura di conservazione: +4/+8 °C.

FUNGHI
Ingredienti:

Latte di pecora, caglio,
sale, fermenti lattici
naturali, funghi secchi
in pezzi.

POMODORO
Ingredienti:

Latte di pecora, caglio,
sale, fermenti lattici
naturali, pomodoro
disidratato in pezzi.

CAROTA
Ingredienti:

Latte di pecora, caglio,
sale, fermenti lattici,
carota disidratata
in pezzi.

ARANCIO
Ingredienti:

Latte di pecora, caglio,
sale, fermenti lattici,
scorza di arancia
disidratata in pezzi.

Fanari
FORMAGGI
sardi di qualità