

Groppo Ovino del Monviso

Di latte ovino, lavorato a crudo, con pasta pressata, semidura, segnata dal nodo centrale che ricorda un groppo, nato dalle mani del casaro durante la formatura e fasciatura in tela di lino.

Presenta una crosta sottile e regolare, fiorita da muffe nobili di colore giallo chiaro, con pasta di colore tenue ed una struttura compatta.

Aromi delicati di erbe, con leggeri sentori di fieno compongono un bouquet di sapori dolci, delicati ed amabili.

Latte OVINO intero crudo con acidità 3,4° S H su 50 C:C: pari a PH 6,65 e conforme al dettato del D.P.R. 54/97.

GRASSI	31,96g/100g
GRASSI SATURI	22,9g/100g
CARBOIDRATI	2,75g/100g
ZUCCHERI	2,75g/100g
PROTEINE	32,33g/100g
SODIO	1,14g/100g
SALE	2,84g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	427,96 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1778,88 kJ



IMBALLO

1 FORMA IN CARTONE

INGREDIENTI

LATTE CRUDO DI PECORA, SALE, CAGLIO

STAGIONATURA

3/4 MESI

PESO MEDIO

3KG

DA CONSERVARE

IN FRIGORIFERO DA 0° A +4°C



Diapolicci Piacenti