

# Nostrale Ovino del Monviso

Figlio del territorio, il Nostrale del Monviso è un formaggio di latte ovino, lavorato a crudo, con pasta pressata, dura, di colore paglierino e struttura compatta e friabile.

Propone aromi gradevolmente intensi di sottobosco ed il suo sapore è ricco, invitante e coinvolgente.

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	34,80g/100g
GRASSI SATURI	29,97g/100g
CARBOIDRATI	6,37g/100g
ZUCCHERI	3,00g/100g
PROTEINE	31,72g/100g
SALE	3,18g/100g
VALORE ENERGETICO (kcal)	466 kcal
VALORE ENERGETICO (kJ)	1935 kJ

#### IMBALLO

1 FORMA IN CARTONE

#### INGREDIENTI

LATTE CRUDO DI PECORA, SALE, CAGLIO

#### STAGIONATURA

6/9 MESI

#### PESO MEDIO

6KG

#### DA CONSERVARE

IN FRIGORIFERO DA 0° A +4°C



*Diabolici Piaceri*