

Sarró

Formatge de textura semi dura, amb una aroma molt particular per a un formatge amb un origen singular, la llet de búfala. Madurat lentament fins als 4 mesos, per aconseguir un formatge intens però refinat.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de búfala, llet pasteuritzada de cabra, sal, clorur càlcic, quall, liozima d'OU ferments làctics i fongs de superfície.

Informació nutricional | Valors mitjans per 100g

Proteïna	21,07 %	dels quals, poliinsaturats	1,54 %
Hidrats de carboni	3,23 %	Matèria grassa sobre extracte sec	59,04 %
dels quals, sucres	0,00 %	Energia (KJ/Kcal - KJ/100gr)	455-1885
Greixos	39,80 %	Sal	1,25 %
dels quals, saturats	28,40 %	Calci	0,78 %
dels quals, monoinsaturats	9,85 %		



cod.	denominació	gtin-13	gtin-14	pes unitat (kg)	vida útil (dies)	temp (°C)
0353000	formatge semicurat búfala Sarró 1,5kg	8436023512572	18436023512579	1,5	180	4-8 °C