

Sarró

El més conegut de tots. Suau, mantegós, amb un punt cítric que es fon a la boca, i d'un color blanc impecable. La seva pell florida ens aporta aromes de molsa i sotabosc. Un formatge que parla del lloc on és fet, el Moianès.

INGREDIENTS: Llet pasteuritzada de cabra, sal, ferments làctics, clorur càlcic i quall.

Informació nutricional | Valors mitjans per 100g

Proteïna	20,00 %	dels quals, poliinsaturats	1,13%
Hidrats de carboni	3,30 %	Matèria grassa sobre extracte sec	58%
dels quals, sucres	0,00 %	Energia (KJ/Kcal - KJ/100gr)	427-1767
Greixos	37,00 %	Sal	1,77 %
dels quals, saturats	28,00 %	Calci	0,64 %
dels quals, monoinsaturats	8,00 %		



cod.	denominació	gtin-13	gtin-14	pes unitat (kg)	vida útil (dies)	temp (°C)
0350910	formatge semicurat de cabra Sarró 1kg	8436023512145	18436023512142	1	180	4-8 °C