

Brigante al Peperoncino

È un formaggio di pecora fresco, pronto per essere gustato dopo soli 20/25 giorni. Così conserva un intenso profumo di latte, una consistenza morbida, un gusto dolce e raffinato. Rappresenta un equilibrio perfetto fra sapore e freschezza, arricchito dalla piccantezza del peperoncino. La crosta è giallo tenue, con la caratteristica rigatura dei formaggi canestrati ed è trattata in superficie con un conservante che lo protegge dalla formazione della muffa. La pasta è di un bel color panna intervallata dal rosso dei pezzi di peperoncino; è morbida, con una leggera e appetitosa occhiatura.



INGREDIENTI

Latte di pecora pastorizzato, caglio di vitello, fermenti lattici selezionati, sale, peperoncino rosso.

CONSERVAZIONE

In frigorifero o comunque al fresco (attorno ai 4-6°C)

DIMENSIONI

La forma pesa circa 1,5 kg, è alta 8 cm e ha un diametro di 16 cm

CONFEZIONE

Intero | A spicchio

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori medi per 100 g di prodotto	
Energia	1411,7 KJ/340,4 Kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	28 g 15,9 g
Carboidrati di cui zuccheri	0,1 g 0,1 g
Proteine	22 g
Sale	1,5 g