



- Il toscano è un formaggio fresco prodotto con latte misto di vacca e pecora pastorizzato
- Si presenta in formette ovoidali da circa 550 g
- La crosta è di colore giallo paglierino e presenta delle rigature date dal cestino usato per la produzione
- La pasta risulta essere di consistenza morbida e gialla chiara di colore, con un gusto delicato che ha dei sentori tipici del pecorino
- Ottimo da utilizzare per la preparazione di antipasti e insalate e anche da gustare da solo o cotto in padella
- Nella miglior tradizione toscana è ideale se accompagnato da del buon Chianti

## Il Toscanino

### DATI GENERALI

|                   |  |
|-------------------|--|
| Ingredienti       | Latte di mucca e pecora pastorizzato, fermenti, caglio, sale |
| Stagionatura      | 15/20 giorni   |
| Aspetto esteriore | Forma ovoidale da 550 g circa                                |
| Stoccaggio        | 1 - 4 °C   |

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Valore energetico | 361 kcal |
| Proteine          | 22,9 g   |
| Grasso            | 29,0 g   |
| Calcio            | 0,51 g   |

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Grasso in contenuto secco | 51,4 % |
| Grasso                    | 29,0 % |
| Umidità                   | 43,6 % |