

# SCHEDA TECNICA



- Il Fioretto è un pecorino semistagionato prodotto con latte di pecora di allevamenti sardi
- Al taglio si percepiscono aromi ed odori floreali e vegetali
- Presenta una pasta di colore bianco leggermente paglierino, granulosa con occhiatura rada e con il proseguire della stagionatura tende a scagliare
- La crosta non edibile, è di colore marrone ed è trattata in superficie con olio
- E' un formaggio molto apprezzato per il suo gusto tipico fortemente aromatico, non salato ma saporito ideale da tavola o cotto alla brace dopo i primi mesi di stagionatura
- Si sposa bene ad un bicchiere di vino rosso e può essere consumato con verdure di stagione

## Fioretto

### DATI GENERALI

Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio
Stagionatura	3 mesi
Aspetto esteriore	Forma cilindrica da 3 kg circa
Stoccaggio	4-8 °C
Origine del latte	Sardegna - Italia

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

Valore energetico	398 kcal / 1666 kj
Grassi	33.00 g
Acidi grassi saturi	20.00 g
Carboidrati	0.27 g
Zuccheri	0.18 g
Proteine	25.00 g
Sale	0.90 g

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Grasso in contenuto secco	40 %
Grasso	28/35 %
Umidità	47 %