

PRIMO SALE

Scheda Tecnica

Formaggio fresco.

Ingredienti: LATTE di pecora, Caglio di vitellino, Siero innesto autoctono, sale.

Stagionatura: da 2 a 8 giorni.

Aspetto esteriore: scodellato, cm 20x12 circa. colore bianco candido, senza crosta.

Pasta : compatta con piccola occhiatura, di colore bianco, scrocchiarella .

Peso: kg 2,2/2,6.

Particolarità: **NATURALMENTE SENZA LATTOSIO GIÀ A 48 ORE DALLA MESSA IN FORMA.**