



*Formaggi sardi
che fanno storia.*



Piccante di Trexenta

Il Piccante di Trexenta è un formaggio pecorino da tavola, prodotto esclusivamente con latte di pecora fresco proveniente dai pascoli dell'entroterra sardo.

Ha un sapore deciso che si fonde con la delicatezza del formaggio. Aromatizzato al peperoncino che conferisce il gusto piccante e deciso con note speziate.

La forma è cilindrica a facce piane con scalzo dritto ed un peso di circa kg 2,50. La stagionatura varia dai 20 giorni ai 6 mesi.

La consistenza della pasta è morbida, compatta dal colore rosso/paglierino venato dalle piccole scagliette del peperoncino.

Un abbinamento eccellente è con il cioccolato fondente per esaltare il suo sentore speziato e per chi ama sperimentare aromi particolari.

Tabella valori nutrizionali (100g di prodotto)

Energia 360 Kcal - 1945 KJ

Grassi totali 28%

Acidi grassi saturi 17%

Carboidrati 0,5%

Zuccheri 0,5%

Proteine 26%

Sale 1,4%

Nutrition Facts		
Servings per Container	varied	g
Servings size	1 Oz (28 g)	
Amount per serving		
Calories		100
% Daily Value*		
Total Fat	8 g	10%
Saturated fat	5 g	25%
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	24 mg	8%
Sodium	157 mg	7%
Total carbohydrate	0 g	0%
Dietary fiber	0 g	0%
Total Sugars	0 g	
Includ. Added sugars	0 g	0%
Protein	7 g	14%
Vitamin D	0 mcg	0%
Calcium	204 mg	16%
Iron	0 mg	0%
Potassium	18 mg	0%

* The % Daily Values (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet 2,000 calorie a day is used for general nutrition advice.