

## Nurè



### Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione	Da una ricetta segreta, datata 1754, oggi portata alla luce, nasce Nurè, fusione delle tecniche casearie millenarie della Sardegna e della sapienza dei navigatori delle Repubbliche Marinare, un connubio unico per una vera esperienza sensoriale nella storia d'Italia. È un formaggio di grande struttura, aromi intensi ed un carattere deciso.		
Ingredienti	Latte di pecora crudo, pepe (0,6%), sale, caglio, fermenti lattici.		
Allergeni	Latte, Molluschi	Origine del Latte	ITALIA
Stagionatura	Min. 180 gg		
Temp. di Conservazione	+4°C / +12°C		

	Forma Intera
Confezionamento	-
Diametro	18cm
Peso	kg 3,4
Pezzi per imballo	1 pezzo
Codice prodotto	003065
Codice EAN	2364793
Codice Imballo	9.80.0006768.505.4
Shelf Life	180gg
Dimensioni cartone	cm 26,5x26,5x18 (h)
Cartoni per strato	12
Cartoni per pallet	60

**Dichiarazione Nutrizionale - Valori medi per 100 g**

<b>Energia</b>	<b>1435 Kj / 346 Kcal</b>
<b>Grassi</b>	<b>28 g</b>
<b>di cui saturi</b>	<b>19 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>0,5 g</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>0 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>23 g</b>
<b>Sale</b>	<b>1,6 g</b>

**Prodotto Italiano** ■ ■