

caseificio Passalacqua

in Expo Milano 2015



CLUSTER
BIO-MEDITERRANEUM



REGIONE SICILIANA
Assessorato Agricoltura
Sviluppo Rurale e Pesca
Mediterranea

Narangi®

canestrato all'arancia

prodotto e stagionato
dal Caseificio Passalacqua

Scheda informativa del prodotto

Formaggio a pasta dura con l'aggiunta di scorza di arancia, prodotto in modo artigianale, ha subito una stagionatura di circa 30 gg.

Si utilizza sia come formaggio da tavola, che da cucina.

Ingredienti:

Latte (di origine italiana), latte di pecora, scorza di arancia, sale, caglio e fermenti.

Caratteristiche organolettiche

La crosta è praticamente inesistente, di color giallo-paglierino. La pasta è compatta, di colore giallo-avorio. Il sapore è sapido con forte persistenza degli oli essenziali dell'arancia, l'odore gradevole.

Pezzatura

Forma cilindrica (diametro 17/18 cm, altezza 12/13 cm), a facce piane recanti l'impronta del canestro.

Peso variabile di circa kg 2,5.

Valori nutrizionali medi

Parametro	Valore % medio per 100g (1)
ENERGIA	
KJ	1592
Kcal	383.3
GRASSI	30.0 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	5.1 g
CARBOIDRATI	4.0 g
di cui ZUCCHERI	0,4 g
PROTEINE	26.0 g
SALE	1.6 g

(Fonte Co.R.FiLa.C.)