

Scheda merceologica e tecnica

Muravera BIO

Formaggio pecorino di Agricoltura biologica.

Formaggio pecorino dalla pasta bianca granulosa con frattura a scaglia e dal gusto dolce e edelicato. tipico da tavola.

Cod.Ean : 30.272

Denominazione Prodotto : MURAVERA BIO - Formaggio pecorino di agricoltura biologica controllo CQ& international Services s.a.s Aut. D.M. del M.R.A.A.F. n. 9697168 del 18/12/1996. Autorizzazione alla stampa ITQCI 8272.

Ingredienti : Latte di pecora pastorizzato da agricoltura biologica regime controllo CEE , , caglio, sale, fermenti lattici vaccini.

Conservanti sulla crosta : Assenti..

Conservanti nella pasta : Assenti.

Coloranti : Assenti.

Caratteristiche : Forma cilindrica con diametro di 14 cm e scalzo di 6 cm . Peso medio 1,1 kg circa. Pasta granulosa con frattura a scaglia di colore bianco dal gusto dolce e delicato. Crosta sottile liscia di colore marrone. Tipico da tavola.

Stagionatura : 40 giorni.

Scadenza : 120 giorni

Modalita di conservazione : Il prodotto deve essere conservato in regime di refrigerazione. La migliore conservazione delle caratteristiche (fisiche, chimiche, organolettiche) del prodotto si ottiene alla temperatura di +4°C.

Confezioni di vendita

Cod. EAN 30.272 Cartone da 7 forme. Peso 5 kg Circa.