

PECORINO COSTA DORATA

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **COSTA DORATA FORMAGGIO PECORINO**

Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.
Conservanti sulla crosta	E 235. Crosta non edibile.
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	E 150d, E 160b(ii)
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	<p>Forma cilindrica con diametro di 18 cm e scalzo di 12 cm. Peso medio 3 kg circa. Pasta bianca e dolce di colore leggermente paglierino. Crosta sottile, liscia di colore marrone. Tipico da tavola..</p>
Stagionatura minima	60 giorni
TMC	150 giorni
Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in modalità di refrigerazione. La migliore conservazione delle caratteristiche (fisiche; chimiche, organolettiche) del prodotto si ottiene alla temperatura di + 4°/ +8°C.
Tipologia di confezionamento	Sottovuoto sempre se porzionato. La forma intera è disponibile sottovuoto su richiesta.
Origine del latte	Sardegna - Italia
Destinazione e modalità d'uso	Destinato a tutti i consumatori di ogni età ad eccezione dei soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100gr

Valore energetico KJ/Kcal		1621 kj / 391 Kcal
Grassi	g/100g	33
Acidi grassi saturi	g/100g	21,5
Carboidrati	g/100g	1,5
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	22
Sale (come NaCl)	g/100g	1,9

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	Forma intera	¼ forma sottovuoto	⅛ forma sottovuoto	Porzione sottovuoto / termoformato	Grattugiato confezionato in ATM
Peso	3 kg circa			300g circa	
Codice prodotto	30413			30417	
Codice EAN	2304130			2304170	
TMC minimo alla consegna	120			120	
Dimensione cartone	15x41x20			10x39x21	
Pezzi per cartone	2			12	
Cartoni per strato	10			10	
Cartoni per pallet	60			60	