

PECORINO GALLURADORO

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: “GALLURADORO” PECORINO SARDO MATURO DOP

Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
Conservanti sulla crosta	E 235 e olio vegetale di Vinacciolo. Crosta non edibile.
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	Assenti
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	Forma cilindrica con diametro di 20 cm e scalzo di 12 cm. Peso medio 3 kg circa. Pasta compatta di colore bianco o leggermente paglierino dal sapore gradevolmente piccante. Crosta secca di colore variabile dal giallo paglierino al bruno. Tipico da tavola e da grattugia.
Stagionatura minima	120 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		1729 kj / 417 Kcal
Grassi	g/100g	33,5
Acidi grassi saturi	g/100g	21,8
Carboidrati	g/100g	0,3
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	28,5
Sale (come NaCl)	g/100g	2,0

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		
Codice prodotto	30904			30584		
Codice EAN	2303710			8013002305846		
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		