

PECORINO GEMMA NERA

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **GEMMA NERA FORMAGGIO PECORINO**

Ingredienti	LATTE di pecora, sale, caglio.
Conservanti sulla crosta	Olio di oliva e fumo naturale. Crosta non edibile.
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	Assenti
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	Antico e caratteristico pecorino prodotto esclusivamente con latte di pecora. Forma cilindrica con diametro di 22 cm e scalzo di 16 cm. Peso medio 3,2 kg circa. Pasta compatta dal caratteristico sapore piccante. Crosta liscia di colore marrone scuro. Tipico da grattugia e da cucina.
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		1722 kj / 415 Kcal
Grassi	g/100g	34
Acidi grassi saturi	g/100g	22,1
Carboidrati	g/100g	0,3
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	27
Sale (come NaCl)	g/100g	3,3

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	Forma intera	1/4 forma sottovuoto	1/8 forma sottovuoto	Porzione sottovuoto / termoformato	Grattugiato confezionato in ATM
Peso	3 kg circa				
Codice prodotto	30921				
Codice EAN	2309210				
TMC minimo alla consegna	120				
Dimensione cartone	15x41x20				
Pezzi per cartone	2				
Cartoni per strato	10				
Cartoni per pallet	60				