



PECORINO ROMANO DOP GOCEANO

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA

Denominazione Prodotto:
PECORINO ROMANO DOP GOCEANO



Ingredienti	LATTE di pecora, sale, caglio di agnello.
Conservanti sulla crosta	Assenti. Crosta non edibile.
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	Assenti - FORMA BIANCA E 153. (crosta non edibile) - FORMA NERA
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	Forma cilindrica a facce piane di 30 cm e scalzo di 27 cm. Peso medio 25 kg circa. Pasta dura a struttura compatta, bianca o leggermente paglierina, dal gusto leggermente piccante e saporito. Crosta liscia di colore nero. Tipico da tavola e da grattugia.
Stagionatura minima	8 mesi
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. 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	1640 kJ / 395 Kcal	
Grassi	g/100g	32
Acidi grassi saturi	g/100g	20,8
Carboidrati	g/100g	0,3
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	26,5
Sale (come NaCl)	g/100g	5,5

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	Forma intera	1/4 forma sottovuoto	1/8 forma sottovuoto	Porzione sottovuoto / termoformato	Grattugiato confezionato in ATM
Peso	25 kg circa	6,3 kg circa	3 kg circa		
Codice prodotto	30951 (bianco) 30952 (nero)	30954 (bianco) 30992 (nero)	30955 (bianco) 52002 (nero)		
Codice EAN	2309510 2309520	2309540 2309920	2309550 2520020		
TMC minimo alla consegna	120	120	120		
Dimensione cartone	34x34x31	34x34x31	34x34x31		
Pezzi per cartone	1	4	8		
Cartoni per strato	6	6	6		
Cartoni per pallet	24	24	24		