

PECORINO LOELLE

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **LOELLE 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 22 cm e scalzo di 12 cm. Peso medio 3 kg circa. Pasta compatta, dal gusto piccantino, di colore leggermente paglierino. Crosta sottile e liscia di colore marrone. Tipico da tavola.</p>
Stagionatura minima	120 giorni
TMC	150 giorni
Modalità di conservazione	<p>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.</p>
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	<p>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.</p>

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	2

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			300g circa	
Codice prodotto	30911			30913	
Codice EAN	2309110			2309130	
TMC minimo alla consegna	120			120	
Dimensione cartone	15x41x20			15x41x20	
Pezzi per cartone	2			13	
Cartoni per strato	10			10	
Cartoni per pallet	60			60	