

PECORINO MOLAROTTO NERO

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **MOLAROTTO NERO 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	E153
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	<p>Forma cilindrica con diametro di 16 cm e scalzo di 5 cm scodellato. Peso medio 1,3 kg circa.</p> <p>Pasta bianca morbida e leggermente cremosa dal gusto delicato. Crosta sottile e liscia di colore nero.</p> <p>Tipico da tavola</p>
Stagionatura minima	30 giorni
TMC	120 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		1489 kj / 359 Kcal
Grassi	g/100g	30
Acidi grassi saturi	g/100g	20
Carboidrati	g/100g	0,3
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	22
Sale (come NaCl)	g/100g	1,8

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	Forma intera	1/4 forma sottovuoto	1/8 forma sottovuoto	Porzione sottovuoto / termoformato	Grattugiato confezionato in ATM
Peso	1,3 kg circa				
Codice prodotto	30179				
Codice EAN	2301790				
TMC minimo alla consegna	96				
Dimensione cartone	10x39x21				
Pezzi per cartone	2				
Cartoni per strato	10				
Cartoni per pallet	60				