

PECORINO MORO DI SARDEGNA

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **MORO DI SARDEGNA 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	Forma cilindrica con diametro di 20 cm e scalzo di 16 cm. Peso medio 3,3 kg circa. Pasta con frattura a scaglie di colore bianco o leggermente paglierino dal sapore intenso. Crosta secca di colore variabile dal giallo intenso al marrone. Tipico da tavola e da grattugia.
Stagionatura minima	80 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		1641 kj / 396 Kcal
Grassi	g/100g	32,5
Acidi grassi saturi	g/100g	21,1
Carboidrati	g/100g	0,3
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	25,5
Sale (come NaCl)	g/100g	2,4

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	30931			30933		
Codice EAN	2309310			2309330		
TMC minimo alla consegna	120			120		
Dimensione cartone	15x41x20			15x41x20		
Pezzi per cartone	2			20		
Cartoni per strato	10			10		
Cartoni per pallet	60			60		