

PECORINO MUREVERA STAGIONATO

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **MURAVERA STAGIONATO FORMAGGIO PECORINO**

Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
Conservanti sulla crosta	E 235 e olio vegetale di Vinacciolo. Crosta non edibile
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	E 150d, E 160b(ii), E172
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	Forma cilindrica con diametro di 16 cm e scalzo di 6 cm. Peso medio 1,1 kg circa. Pasta granulosa con frattura a scaglia di colore bianco dal gusto dolce e delicato. Crosta sottile liscia, di colore marrone. Tipico da tavola.
Stagionatura minima	40 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	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		1516 kj / 366 Kcal
Grassi	g/100g	30,5
Acidi grassi saturi	g/100g	20
Carboidrati	g/100g	0,3
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	22,5
Sale (come NaCl)	g/100g	1,5

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	Forma intera	1/4 forma sottovuoto	1/8 forma sottovuoto	Porzione sottovuoto / termoformato	Grattugiato confezionato in ATM
Peso	1 kg circa				
Codice prodotto	30272				
Codice EAN	2302720				
TMC minimo alla consegna	96				
Dimensione cartone	15x41x20				
Pezzi per cartone	6				
Cartoni per strato	10				
Cartoni per pallet	60				