

# PECORINO SOLE DI SARDEGNA

## SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **PECORINO SOLE DI SARDEGNA**

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Ingredienti</b>                   | LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici                                                                                                                                                                                           |
| <b>Conservanti sulla crosta</b>      | E 235. Crosta non edibile                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Conservanti nella pasta</b>       | Assenti                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Coloranti in crosta</b>           | Assenti                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Allergeni</b>                     | LATTE                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Caratteristiche</b>               | Forma cilindrica con diametro di 17 cm e scalzo di 8 cm.<br>Peso medio 1,85 kg circa.<br>Pasta tenera e dolce di colore bianco o leggermente paglierino con leggera occhiatura.<br>Crosta canestrata sottile di colore paglierino.<br>Tipico da tavola |
| <b>Stagionatura minima</b>           | 40 giorni                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>TMC</b>                           | 120 giorni                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Modalità di conservazione</b>     | Il prodotto deve essere conservato in modalità di refrigerazione.<br>La migliore conservazione delle caratteristiche (fisiche; chimiche, organolettiche) del prodotto si ottiene alla temperatura di + 4° / +8°C.                                      |
| <b>Tipologia di confezionamento</b>  | Sottovuoto sempre se porzionato. La forma intera è disponibile sottovuoto su richiesta.                                                                                                                                                                |
| <b>Origine del latte</b>             | Sardegna - Italia                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Destinazione e modalità d'uso</b> | Destinato a tutti i consumatori di ogni età ad eccezione dei soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio.<br>Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.                             |

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100gr

|                                  |        |                    |
|----------------------------------|--------|--------------------|
| <b>Valore energetico KJ/Kcal</b> |        | 1498 kj / 361 Kcal |
| <b>Grassi</b>                    | g/100g | 30                 |
| <b>Acidi grassi saturi</b>       | g/100g | 19,5               |
| <b>Carboidrati</b>               | g/100g | 0,3                |
| <b>Zuccheri</b>                  | g/100g | 0                  |
| <b>Proteine</b>                  | g/100g | 22,5               |
| <b>Sale (come NaCl)</b>          | g/100g | 1,8                |

## CONFEZIONI DI VENDITA

| Tipologia di confezione         | Forma intera | ¼ forma sottovuoto | ⅛ forma sottovuoto | Porzione sottovuoto / termoformato | Grattugiato confezionato in ATM |
|---------------------------------|--------------|--------------------|--------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Peso</b>                     | 2 kg circa   |                    |                    | 350g circa                         |                                 |
| <b>Codice prodotto</b>          | 30371        |                    |                    | 30376                              |                                 |
| <b>Codice EAN</b>               | 2303710      |                    |                    | 2303760                            |                                 |
| <b>TMC minimo alla consegna</b> | 96           |                    |                    | 96                                 |                                 |
| <b>Dimensione cartone</b>       | 10x39x21     |                    |                    | 14x40x19                           |                                 |
| <b>Pezzi per cartone</b>        | 2            |                    |                    | 18                                 |                                 |
| <b>Cartoni per strato</b>       | 10           |                    |                    | 14                                 |                                 |
| <b>Cartoni per pallet</b>       | 60           |                    |                    | 84                                 |                                 |