

PECORINO FIOR DI TIMO

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **PECORINO FIOR DI TIMO**

Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici
Conservanti sulla crosta	E 235. Crosta non edibile
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	Assenti
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	Forma cilindrica con diametro di 17 cm e scalzo di 8 cm. Peso medio 1,85 kg circa. Pasta tenera e dolce di colore bianco o leggermente paglierino con leggera occhiatura. Crosta canestrata sottile di colore paglierino. 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		1498 kj / 361 Kcal
Grassi	g/100g	30
Acidi grassi saturi	g/100g	19,5
Carboidrati	g/100g	0,3
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	22,5
Sale (come NaCl)	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
Peso	2 kg circa				
Codice prodotto	30381				
Codice EAN	2303810				
TMC minimo alla consegna	96				
Dimensione cartone	10x39x21				
Pezzi per cartone	2				
Cartoni per strato	10				
Cartoni per pallet	60				