

PECORINO ISOLA DEL SOLE

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **“ISOLA DEL SOLE” PECORINO SARDO DOLCE DOP**

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 18 cm e scalzo di 9 cm. Peso medio 1,9 kg circa. Pasta morbida e dolce con rada occhiatura, di colore bianco paglierino tenue. Crosta sottile, liscia di colore bianco o leggermente paglierino. Tipico da tavola.
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	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		1557 kj / 376 Kcal
Grassi	g/100g	31,5
Acidi grassi saturi	g/100g	20,5
Carboidrati	g/100g	0
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	23
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	2 kg circa				
Codice prodotto	30361				
Codice EAN	2303610				
TMC minimo alla consegna	96				
Dimensione cartone	10x39x21				
Pezzi per cartone	2				
Cartoni per strato	10				
Cartoni per pallet	60				