

PECORINO TAVOLARA

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA



Denominazione Prodotto: **TAVOLARA 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 18 cm e scalzo di 12 cm. Peso medio 2,8 kg circa. Pasta compatta e dolce di colore bianco o paglierino tenue. Crosta sottile liscia di colore leggermente paglierino. Tipico da tavola
Stagionatura minima	50 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	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		1579 kj / 381 Kcal
Grassi	g/100g	31,5
Acidi grassi saturi	g/100g	20,0
Carboidrati	g/100g	0,3
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	24,0
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	2,8 kg circa				
Codice prodotto	30411				
Codice EAN	2304110				
TMC minimo alla consegna	120				
Dimensione cartone	15x41x20				
Pezzi per cartone	2				
Cartoni per strato	10				
Cartoni per pallet	60				