

PECORINO PEPATO "MONTE ACUTO"

SCHEDA MERCEOLOGICA E TECNICA

Denominazione Prodotto:
MONTE ACUTO FORMAGGIO PECORINO PEPATO



Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, pepe nero in grani 1,85%, fermenti lattici.
Conservanti sulla crosta	Assenti. Crosta non edibile.
Conservanti nella pasta	Assenti
Coloranti in crosta	Assenti
Allergeni	LATTE
Caratteristiche	Forma cilindrica con facce piane di 35 cm e scalzo di 12 cm. Peso medio 12 kg circa. Pasta dura a struttura compatta, bianca o leggermente paglierina con l'aggiunta durante la cagliata di grani di pepe nero. Formaggio piccante e saporito. Crosta canestrata di colore bianco o leggermente paglierino.
Stagionatura minima	180 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	Sottovuoto
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		1638 kj / 395 Kcal
Grassi	g/100g	31,5
Acidi grassi saturi	g/100g	20,5
Carboidrati	g/100g	0,3
Zuccheri	g/100g	0
Proteine	g/100g	27,5
Sale (come NaCl)	g/100g	4,2

CONFEZIONI DI VENDITA

Tipologia di confezione	Forma intera sottovuoto	¼ forma sottovuoto	⅓ forma sottovuoto	Porzione sottovuoto / termoformato	Grattugiato confezionato in ATM
Peso	22 kg circa	5,5 kg circa	1,5 kg circa	300g circa	
Codice prodotto	30981	30983	30984	30986	
Codice EAN	2309810	2309830	2309840	2309860	
TMC minimo alla consegna	120	120	120	120	
Dimensione cartone	41x41x16	34x34x31	41x41x16	15x41x20	
Pezzi per cartone	1	4	8	18	
Cartoni per strato	6	6	6	10	
Cartoni per pallet	30	30	30	60	