CUOR DI SARDEGNA



CUOR DI SARDEGNA



Formaggio pecorino da tavola e da grattugia, crosta liscia e pasta semicotta, compatta o con rade occhiature, di colore bianco che tende con il progredire della maturazione ad un paglierino leggero. Tenero e dal gusto delicato nei primi mesi di stagionatura, dal sapore pieno e marcato con il procedere del processo di invecchiamento.

ALTRE PORZIONATURE:	
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, caglio di vitello, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	90 Giorni
SCADENZA/TMC:	300 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

CAO FORMAGGI

LINEA SEMI STAGIONATI & STAGIONATI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO

Peso medio (kg)	Kg 3,2	
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro x H 20 x 10	
Confezionamento	Non confezionato	Sottovuoto
Codice articolo	1000	1001
Codice EAN 13 prodotto	2228366	2228366
Codice Taric	04069063	04069063

IMBALLAGGIO SECONDARIO

Tipologia Cartone	Chiuso
Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	In aggiornamento
Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Pezzi per imballo	4
Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Imballi per Pallet	36
Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	461 / 512

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	1.845 = 445	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	28 g
Grassi totali	37 g	Vitamina A	7,4 mg/kg
Grassi saturi	25 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	52 mg	Calcio	0,78 %
Sale	1,5 g	Fosforo	/
Sodio	600mg	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5	Ferro	7,1 mg/kg
di cui Zuccheri	0,5		

LISTA PRODOTTI

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.