DOLCE SARDEGNA



DOLCE SARDEGNA



Pecorino da tavola a crosta liscia o rigata di colore giallo, pasta cruda, bianca e leggermente occhiata. È un formaggio a pasta molle dal gusto intenso, con un sentore fresco e piacevole, leggermente acidulo al palato che ricorda ed esalta il gusto del buon latte ovino.

ALTRE PORZIONATURE:	
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale , caglio di vitello, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Trattato in crosta con conservante E235 (antimuffa)
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	20 Giorni
SCADENZA/TMC:	120 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

CAO FORMAGGI

LINEA FRESCHI E FRESCHI SPECIALI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO		IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Peso medio (kg)	Kg 2	Tipologia Cartone	Chiuso
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 16 x H cm 8	Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927006504
Confezionamento	Non confezionato	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Codice articolo	6600	Pezzi per imballo	4
Codice EAN 13 prodotto	2546640	Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Codice Taric	04069063	Imballi per Pallet	36
		Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
		Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	432 / 483

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	420 = 1.740	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	24 g
Grassi totali	36 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	24 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	1,5 g	Fosforo	/
Sodio	0,6 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0,5 g		

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.