GRAN SARDO


COOPERATIVA ALLEVATORI OVINI
www.caoformaggi.it
Formaggio ovino - Sheep's cheese
GRAN SARDO
CAO
FORMAGGI
Tel. +39 0783.301831

GRAN SARDO



Pecorino da tavola a crosta liscia di colore giallo, pasta cruda, bianca e leggermente occhiata. Tipica crosta liscia nera che impreziosisce l'aspetto di questo pecorino classico con lo scalzo a "dorso di mulo" e dal sapore piacevole. Formaggio a pasta molle, tenero ma dal gusto intenso e sapido, con sentore inconfondibile dei pascoli sardi, che sviluppa fin dai primi mesi di vita. Il sapore diventa pieno e decisamente marcato con stagionature più avanzate.

ALTRE PORZIONATURE:	
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, caglio, 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		IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Peso medio (kg)	Kg 3,2	Tipologia Cartone	Chiuso
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 18-20 x H cm 11	Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927003503
Confezionamento	Non confezionato	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 40 x 40 x 15
Codice articolo	1500	Pezzi per imballo	4
Codice EAN 13 prodotto	2546630	Imballi per Strato/Strati per Pallet	6 / 9
Codice Taric	04069063	Imballi per Pallet	54
		Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 150
		Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	691 / 748

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	419 = 1.737	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	26 g
Grassi totali	35 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	15 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	2,2 g	Fosforo	/
Sodio	0,88 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.