MOLISSARDO


COOPERATIVA ALLEVATORI OVINI
www.caoformaggi.it
Formaggio Ovino - Sheep's Cheese
MOLISSARDO
CAO
FORMAGGI
Tel. +39 0783.301831

MOLISSARDO



Pecorino da tavola e da grattugia con crosta di colore giallo ocra rigata e canestrata, che mostra i tipici segni della fuscella da cui prende la forma. Pasta semicotta leggermente occhiata di colore bianco o paglierino chiaro con il procedere della maturazione. Formaggio tenero saporito di gusto piccante sin dai primi mesi di stagionatura, duro e dal sapore forte ed intenso con il procedere della maturazione.

ALTRE PORZIONATURE:	½; ¼; ⅛
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 6	Tipologia Cartone	Chiuso
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 24 x H cm 14	Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927005002
Confezionamento	Non confezionato	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 47 x 25 x 20
Codice articolo	3500	Pezzi per imballo	2
Codice EAN 13 prodotto	2218135	Imballi per Strato/Strati per Pallet	7 / 6
Codice Taric	04069063	Imballi per Pallet	42
		Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 135
		Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	504 / 541

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	432 = 1.791	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	27 g
Grassi totali	36 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	25 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	2,5 g	Fosforo	/
Sodio	1,0 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.