PASTORE SARDO



PASTORE SARDO



Pecorino da tavola e da arrosto con crosta liscia di caratteristico colore marrone cuoio, pasta cruda di colore giallo paglierino leggermente occhiata ed elastica. Formaggio a pasta molle ottenuto da latte selezionato, dal gusto dolce e delicato con aroma intenso e caratteristico. Il tradizionale processo di produzione, immutato nel tempo, lo annovera tra i prodotti di punta dell'azienda, da oltre cinquant'anni uno dei più conosciuti e apprezzati dalla clientela di tutto il mondo.

ALTRE PORZIONATURE:	½; ¼;
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, coagulante microbico, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Colorante caramello E150b, conservante antimuffa E235
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MEDIA:	40 Giorni
SCADENZA/TMC:	150 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

CAO FORMAGGI

LINEA PASTORE SARDO

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO		IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Peso medio (kg)	Kg 4,2	Tipologia Cartone	Chiuso
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 21 x H cm 12	Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Confezionamento	Non confezionato	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Codice articolo	4500	Pezzi per imballo	4
Codice EAN 13 prodotto	2546600	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)	605 / 656

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	401 = 1.661	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	297 = 1.221	Proteine	24 g
Grassi totali	33 g	Vitamina A	540 U.I.
Grassi saturi	22 g	Vitamina B2	0 U.I.
Colesterolo	94 mg	Calcio	0,50%
Sale	1,7 g	Fosforo	24 mg/kg
Sodio	0,68 g	Magnesio	
Carboidrati totali	<1 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.