PASTORELLO


COOPERATIVA ALLEVATORI OVINI
www.caoformaggi.it
Formaggio Ovino - Sheep's Cheese
PASTORELLO
CAO
FORMAGGI

PASTORELLO



Formaggio pecorino da tavola e da arrosto con crosta liscia di colore marrone cuoio, pasta cruda, molle, di colore giallo paglierino, leggermente occhiata ed elastica. Ottenuto da latte selezionato, sprigiona un gusto dolce e delicato, con aroma finale intenso e caratteristico.

ALTRE PORZIONATURE:	
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:	20 Giorni
SCADENZA/TMC:	120 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)	2	Tipologia Cartone	Chiuso
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro 16 x H 8	Codice Imballo EAN 128	
Confezionamento	Sottovuoto	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	40 x 60 x 15
Codice articolo	5501	Pezzi per imballo	6
Codice EAN 13 prodotto	2508220	Imballi per Strato/Strati per Pallet	4 / 9
Codice Taric	04069063	Imballi per Pallet	36
		Dimensioni Pallet LxB (cm)	120 x 80 x 150
		Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	432 / 482

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	370 = 1.540	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ	397 = 1221	Proteine	24 g
Grassi totali	33 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	/	Vitamina B2	/
Colesterolo	/	Calcio	/
Sale	/	Fosforo	/
Sodio	/	Magnesio	/
Carboidrati totali	< 1 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0		

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.