PASTORINO SARDO



PASTORINO SARDO



Pecorino da tavola a crosta liscia di colore marrone-cuoio, pasta cruda di colore bianco, compatta o con minuta occhiatura. Formaggio a pasta molle ottenuto da latte selezionato, saporito dal gusto delicato.

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 MINIMA:	10 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)	Kg 0,650	Tipologia Cartone	Chiuso
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 10 x H cm 7	Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Confezionamento	Sotto-vuoto	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Codice articolo	5701	Pezzi per imballo	18
Codice EAN 13 prodotto	2546610	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)	421 / 472

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	402 = 1.666	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	24 g
Grassi totali	34 g	Vitamina A	540 U.I.
Grassi saturi	23 g	Vitamina B2	0 U.I.
Colesterolo	54 mg	Calcio	0,50%
Sale	1,6 g	Fosforo	24 mg/kg
Sodio	0,64 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.