PEPERONCINO



PEPERONCINO



Pecorino da tavola dalla tipica crosta liscia o rigata di colore bianco, inframmezzata da vivaci e succulenti pezzi di peperoncino rosso macinato presenti in maniera omogenea anche nella pasta tenera, cruda e compatta che talvolta mostra lievi occhiature. Formaggio a pasta molle, saporito, dal gusto intenso e piccante, caratteristico per la presenza del peperoncino.

ALTRE PORZIONATURE:	
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, peperoncino rosso piccante (0,1%), sale, coagulante microbico, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	15 Giorni
SCADENZA/TMC:	120 giorni (se confezionato sotto-vuoto)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

CAO FORMAGGI

LINEA FRESCHI E FRESCHI SPECIALI

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO		IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Peso medio (kg)	Kg 2,3	Tipologia Cartone	Chiuso
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 16 x H cm 8	Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	
Confezionamento	Sotto-vuoto	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Codice articolo	7021	Pezzi per imballo	6
Codice EAN 13 prodotto	2239529	Imballi per Strato/Strati per Pallet	6 / 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)	497 / 548

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	362 = 1.499	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	18 g
Grassi totali	32 g	Vitamina A	24 g
Grassi saturi	22 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	106 mg	Calcio	/
Sale	1,7 g	Fosforo	/
Sodio	0,68 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	/
di cui Zuccheri	0,5 g		

*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.

LISTA PRODOTTI