RIGATO DI SIAMANNA



RIGATO DI SIAMANNA



Pecorino da tavola, ottimo anche da grattugia a stagionature più importanti, crosta di colore giallo ocra, rigata e canestrata. Pasta semicotta compatta di colore giallo paglierino con rada occhiatura. Formaggio duro e consistente dal sapore forte e intenso e dal caratteristico gusto piccante, che esalta al palato il sapore del buon latte di pecora.

ALTRE PORZIONATURE:	
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 2,2	Tipologia Cartone	Chiuso
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 17 x H cm 11	Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927004005
Confezionamento	Non confezionato	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 60 x 40 x 15
Codice articolo	2500	Pezzi per imballo	6
Codice EAN 13 prodotto	2238997	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)	475 / 526

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	449 = 1.862	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	29 g
Grassi totali	37 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	25 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	60 mg	Calcio	0,99 g%
Sale	1,7 g	Fosforo	
Sodio	0,68 g	Magnesio	/
Carboidrati totali	0,5 g	Ferro	8 mg/kg
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.