PECORINO VEGETARIANO



PECORINO VEGETARIANO



Formaggio da tavola e da grattugia, crosta bianca e pasta semicotta di colore bianco compatta o con rade occhiature. Pecorino a pasta dura sapido e dal sapore forte, intenso e aromatico, protagonista complementare di piatti prelibati, arricchiti dalle sue caratteristiche note di latte ovino. L'utilizzo di caglio microbico ne fa un must per chi preferisce cibi di origine non animale.

ALTRE PORZIONATURE:	
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, coagulante microbico, fermenti lattici
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	3 Mesi
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 26,0	Kg 4,5	Tipologia Cartone	Chiuso
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Cm 30 x H cm26	Cm 20 x H cm13	Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	In aggiornamento
Confezionamento	Non confezionato	Sotto-vuoto	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 34 x 34 x 30
Codice articolo	0300	0301	Pezzi per imballo	1
Codice EAN 13 prodotto	In aggiornamento		Imballi per Strato/Strati per Pallet	6 / 4
Codice Taric	04069063		Imballi per Pallet	24
			Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 135
			Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	624 / 665

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	436 = 1.808	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	28 g
Grassi totali	36 g	Vitamina A	/
Grassi saturi	24 g	Vitamina B2	/
Colesterolo	94 mg	Calcio	/
Sale	4,5 g	Fosforo	/
Sodio	1,8 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.