



SCHEDA TECNICA PECORINO MOLITERNO

Denominazione prodotto:		Moliterno	
Codice prodotto:		PECML001	
Zona di produzione:		Sardegna	
Caratteristiche:		Formaggio ovino a pasta semidura o dura	
Ingredienti:		Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio. Trattato in superficie con: conservante E235 Crosta non edibile.	
Allergeni		Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	
Stagionatura:		giorni:	120 - 150
Pezzatura:	Peso	Kg	5,200 - 5,600
Forma:		Rigata, cilindrica a facce piane, con scalzo leggermente convesso.	
Descrizione:		Formaggio da tavola o da grattugia, dal sapore sapido, pieno e deciso. La pasta è compatta, con rada occhiatura, di colore bianco avorio. E' caratterizzato dal marchio "Central" impresso su tutte le forme e dalla modellatura dei cestini in giunco.	
Destinazione d'uso		Idoneo al consumo diretto, da taglio e grattugia, o come ingrediente per altri alimenti	
Codice EAN pezzo		2228394	
Codice EAN cartone		98009221002126	
Shelf Life Vita residua		giorni:	180
T.M.C. Vita del prodotto		giorni:	185
Temperatura di conservazione e di trasporto °C:		4 - 6	
Tipo di confezione/involucro:			
Pezzi per confezione:		n°:	
Tipo imballo:		■ Cartone	■ Cartone
Dim. imballo standard (LxPxH)	cm:	60x40x15	50x30x15
Pezzi per imballo	n°:	3	2
Ct. per strato	n°:	4	6
Strati per pallet	n°:	13	12



Valori medi per 100 gr.					
CARATTERISTICHE CHIMICHE			VALORI NUTRIZIONALI		
Umidità:	31,60	g /100 g	Energia	1818 - 434	KJ - Kcal
Grasso:	36,00	g /100 g	Grassi	36,00	g /100 g
Materia Secca:	62,40	g /100 g	di cui acidi grassi saturi	22,00	g /100 g
Grasso sul secco:	57,69	g /100 g	Carboidrati	1,50	g /100 g
Cloruri (NaCl):	2,10	g /100 g	di cui zuccheri	0,11	g /100 g
			Proteine	26,10	g /100 g
			Sale	2,10	g /100 g
Consumatori destinatari			Tutte le categorie di consumatori tranne gli allergici a latte e prodotti a base di latte		