

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO Rev 04 .2017

### Pecorino Sardo vecchio

Denominazione prodotto:		Pastore Central			
Codice prodotto:		20015FF		P20015G2	
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			
Pezatura:	Peso	Kg	3,400 -3,700		0,220 - 0,250
Forma:		Liscia, cilindrica a facce piane, con scalzo leggermente convesso.			
Descrizione:		Formaggio dal gusto piacevolmente piccante ed equilibrato. La pasta è bianca, compatta, con una leggera occhiatura. Nel progredire della stagionatura tende a essere friabile. E' caratterizzato dal marchio "V" impresso su tutte le forme.			
Destinazione d'uso		Idoneo al consumo diretto, da taglio e grattugia, o come ingrediente per altri alimenti			
Temperatura di conservazione e di trasporto °C:		4 - 6			
Tipo di confezione/involucro:					
Pezzi per confezione:		n°:			
Valori medi per 100 gr.					
CARATTERISTICHE CHIMICHE			VALORI NUTRIZIONALI		
Umidità:	31,90	g /100 g	Energia	1813 - 433	KJ - Kcal
Grasso:	36,00	g /100 g	Grassi	36,00	g /100 g
Materia Secca:	68,10	g /100 g	di cui acidi grassi saturi	25,00	g /100 g
Grasso sul secco:	52,86	g /100 g	Carboidrati	2,05	g /100 g
Cloruri (NaCl):	2,28	g /100 g	di cui zuccheri	0,27	g /100 g
			Proteine	25,20	g /100 g
			Sale	2,28	g /100 g
Consumatori destinatari		Tutte le categorie di consumatori tranne gli allergici a latte e prodotti a base di latte			

I dati contenuti nella scheda sono a carattere indicativo e non impegnativi per l'azienda.