



Espressione di Sardegna

Cajola Peperina

RICOTTA AFFUMICATA DI PECORA CON PEPERONCINO
SMOKED SHEEP'S MILK RICOTTA (WHEY CHEESE) WITH CHILLI PEPPER

INGREDIENTI Siero di latte di pecora, sale, peperoncino. Origine del latte: Italia.

DIMENSIONI E PESO Forma intera: diametro 16 cm, altezza 12 cm, peso 1,6-1,8 kg.

FORMATI E PORZIONATURE Forma intera e pezzature da 1/2.

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO Incartata con carta vegetale.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (PARAMETRO - % T.Q.)

pH 6.20 - Umidità 58-65 - Grasso 18-23
Cloruro di sodio 1-2 - Sostanza secca 35-42

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria Monocytogenes: Assente in 25 g
Salmonella spp: Assente in 25 g
Staphylococcus aureus: < 10 UFC/g
Escherichia Coli: < 10 UFC/g

TRATTAMENTI ESEGUITI

Riscaldamento del siero a temperatura > 75°.

CONSERVANTI E COLORANTI Non presenti.

ALLERGENI Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte.

STAGIONATURA Si consuma dopo 2 giorni dalla produzione.

CONSERVAZIONE Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +2°/+4°C.

SHELF-LIFE 30 giorni incartata, 60 giorni se confezionata SV.

DESTINAZIONE E MODALITÀ D'USO Prodotto destinato a tutti i consumatori di ogni età tranne i soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.

IMBALLAGGIO PRIMARIO Incartata con carta vegetale e disposta in casse di polistirolo da 7 pezzi.

IMBALLAGGIO SECONDARIO Eventualmente confezionata sottovuoto con busta termoretraibile.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100 g	
Energia	1091 kJ / 263 kcal
Grassi	23 g
di cui acidi grassi saturi	16 g
Carboidrati	3,2 g
di cui zuccheri	3,1 g
Proteine	11 g
Sale	1,5 g

ALLEVATORI DI MORES Società Cooperativa Agricola

Via Risorgimento 4, 07013 Mores (SS) - Sardegna - Italy - T +39 079 706002 - www.coopmores.net - coopmores@tiscali.it