



Espressione di Sardegna

Dolce delle Fate

CREMA MOU AL LATTE OVINO · SHEEP'S MILK CARAMEL SAUCE

INGREDIENTI Latte di pecora, zucchero, sciroppo di glucosio, correttore di acidità E500. Origine del latte: Italia.

DIMENSIONI E PESO /

FORMATI E PORZIONATURE /

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO Vasetto in vetro 150 g - Secchiello in plastica 2 kg.

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

pH 6.30-6.40 - Umidità 28-32 - Grasso 10-12
Cloruro di sodio NA - Sostanza secca 68-72

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

Evaporazione per ebollizione.

CONSERVANTI Correttore di acidità E500.

COLORANTI Non presenti.

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

STAGIONATURA Pronto al consumo dopo poche ore dalla produzione.

CONSERVAZIONE Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto in luogo fresco e asciutto inferiore a 25°C.

SHELF-LIFE 12 mesi.

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 Vasetti da 150 g - Secchiello da 2 kg.

IMBALLAGGIO SECONDARIO Cartone.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100 g	
Energia	1263 kJ / 300 kcal
Grassi	9,9 g
di cui acidi grassi saturi	7,2 g
Carboidrati	44 g
di cui zuccheri	38 g
Proteine	9,0 g
Sale	0,25 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