



Espressione di Sardegna

Isola Bianca

FORMAGGIO PECORINO "CACIOTTA" · SHEEP'S MILK "CACIOTTA" CHEESE

INGREDIENTI Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici, conservante E235. Origine del latte: Italia.

DIMENSIONI E PESO Forma intera: diametro 14-16 cm, altezza 8-9 cm, peso medio 1,7-2,4 kg.

FORMATI E PORZIONATURE Forma intera e pezzature da 1/2, 1/4.

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO Sottovuoto sempre se porzionato. La forma intera è disponibile sottovuoto su richiesta.

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

pH 5.05-5.20 - Umidità 34-36 - Grasso 33-35
Cloruro di sodio 1.25-1.50 - Sostanza secca 64-66

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 Pastorizzazione del latte (72°C +/- 1° per 21 secondi).

CONSERVANTI Trattato in crosta con conservante E235.

COLORANTI Non presenti.

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

STAGIONATURA Minima 15/20 giorni.

CONSERVAZIONE Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +6°/+12°C.

SHELF-LIFE 24 mesi intero, porzionato 6 mesi.

DESTINAZIONE E MODALITÀ D'USO Prodotto a crosta non edibile 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 Busta termoretraibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate, per il confezionamento sottovuoto dei formaggi.

IMBALLAGGIO SECONDARIO Cartone.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100g	
Energia	1702 kJ / 411 kcal
Grassi	34 g
di cui acidi grassi saturi	24 g
Carboidrati	1,4 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	25 g
Sale	1,4 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