



*Espressione di Sardegna*

## Moras

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

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

**DIMENSIONI E PESO** Forma intera: diametro 22 cm, altezza 8-12 cm, peso medio 3,4-4 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 5.10-5.25 - 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** Trattato in crosta con colorante E150d.

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

**STAGIONATURA** Minima 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](http://www.coopmores.net) - [coopmores@tiscali.it](mailto:coopmores@tiscali.it)