



*Espressione di Sardegna*

## Moro del Logudoro

FORMAGGIO PECORINO SEMISTAGIONATO · SEMI-MATURE SHEEP'S MILK CHEESE

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

**DIMENSIONI E PESO** Forma intera: diametro 18 cm, altezza 9 cm, peso medio 2,4-3,2 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 5.20-5.30 - Umidità 34-37 - Grasso 32-34 - Cloruro di sodio 1.5-2  
Sostanza secca 63-66

### 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

Termizzazione del latte a temperatura di 67°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 60 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	1892 kJ / 457 kcal
Grassi	38 g
di cui acidi grassi saturi	26 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	27 g
Sale	2,0 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)