I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
Espressione di Sardegna

Aragonese

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

INGREDIENTI Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici, conservanti: E235, E202, E203. Origine del latte: Italia.

DIMENSIONI E PESO Forma intera: diametro 18-20 cm, altezza 10 cm, peso medio 2,5-3 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, E202, E203.

COLORANTI Trattato in crosta con colorante E160b.

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	1666 kJ / 402 kcal
Grassi	33 g
di cui acidi grassi saturi	23 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	25 g
Sale	1,6 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

I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
Espressione di Sardegna

Sartigliano

FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO · MATURE SHEEP'S MILK CHEESE

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

DIMENSIONI E PESO Forma intera: diametro 32 cm, altezza 15-18 cm, peso medio 15-17 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 27-28 - Grasso 31-33
Cloruro di sodio 1.5-2.5 - Sostanza secca 72-73

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 120 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	1728 kJ / 417 kcal
Grassi	34 g
di cui acidi grassi saturi	24 g
Carboidrati	1,7 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	27 g
Sale	1,8 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

I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
Espressione di Sardegna

Monte Acuto

PECORINO SARDO MATURO DOP · MATURE PECORINO SARDO PDO CHEESE

INGREDIENTI Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici.

DIMENSIONI E PESO Forma intera: diametro 20 cm, altezza 10 cm, peso medio 2,5-3 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 E COLORANTI Non presenti.

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 12 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	1666 kJ / 402 kcal
Grassi	33 g
di cui acidi grassi saturi	23 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	25 g
Sale	1,6 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

I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
Espressione di Sardegna

Tenores (Cappato nero/bianco, EU e USA)

PECORINO ROMANO DOP · PDO PECORINO ROMANO CHEESE

INGREDIENTI Latte di pecora, caglio di agnello, sale, fermenti lattici naturali.

DIMENSIONI E PESO Forma intera: diametro 32-33 cm, altezza 28-30 cm, peso medio 24-33 kg.

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

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO Sottovuoto.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (PARAMETRO - % T.Q.)
pH 5.28-5.35 - Umidità 29-32 - Grasso 31-33
Cloruro di sodio 4.20-5.20 - Sostanza secca 68-71

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 Non presenti.

COLORANTI Cappato nero trattato in crosta con colorante E172.

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

STAGIONATURA Minima 5 mesi per la tipologia "da tavola". Minima 8 mesi per la tipologia "da grattugia".

CONSERVAZIONE Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +6°/+13°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 100 g	
Energia	1739 kJ / 419 kcal
Grassi	35 g
di cui acidi grassi saturi	24 g
Carboidrati	1,1 g
di cui zuccheri	0 g (oppure <0,5 g)
Proteine	25 g
Sale	5,3 g

Nutrition Facts Servings:... **Serving size 1 oz (28g / 1.5 cm slice),**
Amount per serving: **Calories 120**, Total Fat 10g (13% DV), Sat. Fat 7g (35% DV), Trans Fat 1g, **Cholesterol** 25mg (8% DV), **Sodium** 600mg (26% DV), **Total Carb.** 0g (0% DV), Fiber 0g (0% DV), Total Sugars 0g (Includes 0g Added Sugars, 0% DV), **Protein** 7g, Vit. D 0mcg (0% DV), Calcium 260mg (20% DV), Iron 0mg (0% DV), Potassium 0mg (0% DV)

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

I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
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

I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
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 - coopmores@tiscali.it

I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
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 - coopmores@tiscali.it

I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
Espressione di Sardegna

Ovilo

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

INGREDIENTI Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici, conservanti: E235, E202, E203. Origine del latte: Italia.

DIMENSIONI E PESO Forma intera: diametro 14-16 cm, altezza 8 cm, peso medio 1,4-1,8 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 conservanti E235, E202, E203.

COLORANTI Trattato in crosta con colorante E160b.

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	1666 kJ / 402 kcal
Grassi	33 g
di cui acidi grassi saturi	23 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	25 g
Sale	1,6 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

I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
Espressione di Sardegna

Dulche

RICOTTA FERESCA DI PECORA · FRESH SHEEP'S MILK RICOTTA

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

DIMENSIONI E PESO Forma intera: diametro minore 12 cm, altezza 12 cm, peso 1,6-2 kg.

FORMATI E PORZIONATURE Forma intera.

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO Incartata con carta vegetale.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (PARAMETRO - % T.Q.)
pH 6.20 - Umidità 70-75 - Grasso 14-20
Cloruro di sodio NA - Sostanza secca 25-30

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°C

CONSERVANTI E COLORANTI Non presenti.

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

STAGIONATURA Si consuma dopo poche ore 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 7 giorni dal confezionamento.

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 per alimenti idrorepellente.

IMBALLAGGIO SECONDARIO Casse in polistirolo da 8 pezzi.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100 g	
Energia	742 kJ / 179 kcal
Grassi	15 g
di cui acidi grassi saturi	10 g
Carboidrati	3,5 g
di cui zuccheri	3,4 g
Proteine	8,6 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

I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
Espressione di Sardegna

Cuorsardo

RICOTTA SALATA DI PECORA • SALTED SHEEP'S MILK RICOTTA (WHEY CHEESE)

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

DIMENSIONI E PESO Forma intera: diametro 20-22 cm, altezza 10-12 cm, peso 2,7-3,2 kg.

FORMATI E PORZIONATURE Forma intera.

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (PARAMETRO - % T.Q.)
pH 6.10-6.20 - Umidità 50-60 - Grasso 20-25
Cloruro di sodio 1.8-2.5 - Sostanza secca 40-50

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 > 80°C

CONSERVANTI E COLORANTI Non presenti.

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

STAGIONATURA Si consuma dopo 15 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 6 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 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	1152 kJ / 278 kcal
Grassi	22,5 g
di cui acidi grassi saturi	15,74 g
Carboidrati	3,18 g
di cui zuccheri	2,81 g
Proteine	15,63 g
Sale	2,2 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

I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
Espressione di Sardegna

Cajola

RICOTTA AFFUMICATA DI PECORA • SMOKED SHEEP'S MILK RICOTTA (WHEY CHEESE)

INGREDIENTI Siero di latte di pecora, sale. 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 42-35

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

I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
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

I BUONI FORMAGGI DELL'ARGANO
ALLEVATORI DI MORES
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