

## Giglio Argiolas Extra



### Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione	Formaggio pecorino stagionato a pasta cruda. Sentori di fieno, nocciole tostate e burro fuso. Al palato è consistente e granuloso, dalla sapidità non elevata. Un formaggio equilibrato con una persistenza lunga e un finale piacevole.		
Ingredienti	LATTE di pecora, sale, caglio, fermenti lattici. Crosta non edibile trattata in superficie con conservante E235 e colorante E172.		
Allergeni	Latte	Origine del Latte	UE
Stagionatura	Min. 120 gg		
	Forma Intera	Porzionato a Peso Fisso	
Confezionamento	-	Termoformato	
Temp. di conservazione	+4°C / +12°C	+4°C / +8°C	
Peso	kg. 3,00	gr. 200	
Pezzi per imballo	2	15	
Codice prodotto	003031	003044	
Codice EAN	2707990	80.0676800.720.8	
Codice Imballo	9.800006768.111.7	9.800006768.720.7	
Shelf life	180 giorni	100 giorni	
Dimensioni cartone	cm 20x40x13 (h)	cm 20x40x13 (h)	
Cartoni per strato	10	10	
Cartoni per pallet	50	50	

**Dichiarazione Nutrizionale - Valori medi per 100 g**

<b>Energia</b>	<b>1800 kJ / 434 kcal</b>
<b>Grassi</b>	<b>34,4 g</b>
<b>di cui saturi</b>	<b>26,3 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>5,8 g</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>0,8 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>25,2 g</b>
<b>Sale</b>	<b>2,0 g</b>

**Prodotto Italiano** ■ ■