

Giglio Sardo Biologico



Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione	Formaggio di pecora prodotto in Sardegna da agricoltura biologica, a pasta compatta, cruda, bianca lievemente occhiata non elastica dal gusto dolce e aromatico non piccante. Prodotto con una selezione accurata di latte intero di pecora sardo.		
Ingredienti	Latte di pecora prodotto da agricoltura Biologica, pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. G.s.s. > 50%		
Allergeni	Latte	Origine del Latte	ITALIA
Stagionatura	Min. 90 gg – Max 120 gg		
Temp. di Conservazione	+ 4°C / + 8°C circa		
	Forma Intera	Porz. Peso Var.	Porzionato a Peso Fisso
Confezionamento		sottovuoto	sottovuoto
Diametro	18 cm	-	-
Peso	3,0 kg	350 gr.	200 gr.
Pezzi per imballo	2 Forme	16 pezzi (2 Forme)	15 pezzi
Codice prodotto	001001	001002	001003
Codice EAN	2209622	2708160	80.0676800.020.9
Codice Imballo	9.80.0006768.402.6	9.80.0006768.105.6	7.80.0676800.020.8
T.M.C. Shelf Life	150 giorni (90 se sottovuoto)	75 giorni	75 giorni
Dimensioni cartone	cm 20x40x13 (h)	cm 20x40x13 (h)	cm 20,5x20,50x13 (h)
Cartoni per strato	10	10	16
Cartoni per pallet	50	50	80

Dichiarazione Nutrizionale - Valori medi per 100 g

Energia	1800 Kj / 434 Kcal
Grassi	34,4 g
di cui saturi	20,3 g
Carboidrati	5,8 g
di cui zuccheri	0,8 g
Proteine	25,2 g
Sale	2 g