

Giglio Sardo al Tartufo



Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione	Formaggio di pecora prodotto in Sardegna a pasta compatta, cruda, bianca lievemente occhiata non elastica dal gusto dolce e aromatico non piccante aromatizzato al Tartufo. Prodotto con una selezione accurata di latte intero di pecora sardo. Crosta non edibile		
Ingredienti	Latte di pecora, sale, caglio, fermenti lattici, tartufo 5% (tartufo 85%, olio extra vergine d'oliva, sale, aromi). G.s.s. > 50% In crosta conservante E.235 e coloranti E150d, E160b.		
Allergeni	Latte	Origine del latte	ITALIA
Stagionatura	Min. 90 gg - Max 120 gg		
Temp. di Conservazione	+ 4° C / +8 ° C		

	Forma Intera	Porzionato a Peso Fisso
Confezionamento	-	Sottovuoto
Diametro	Cm 18	
Peso	kg. 3.200	gr. 200
Pezzi per imballo	2 Forme	15 pezzi
Codice prodotto	003054	003055
Codice EAN	2315805	80.0676800.042.1
Codice Imballo	9.80.0006768.432.3	7.80.0676800.042.0
T.M.C. Shelf Life	180 giorni	75 giorni
Dimensioni cartone	cm 20x40x13 (h)	20,5x20,50x13 cm
Cartoni per strato	10	10
Cartoni per pallet	50	50

Dichiarazione Nutrizionale - Valori medi per 100 g

Energia	1745 Kj / 421 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	2,0 g

Prodotto Italiano ■ ■