

Giglio Sardo



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. Prodotto con una selezione accurata di latte intero di pecora sardo. Crosta non edibile				
Ingredienti	Latte di pecora, sale, caglio, fermenti lattici. 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	Porz. Peso Var.	Porzionato a Peso Fisso		
Confezionamento	-	Sottovuoto	Sottovuoto	Flow Pack	Petali di Giglio
Diametro	Cm 18			-	-
Peso	kg. 3.200	gr. 400	gr. 200	gr. 200	gr.200
Pezzi per imballo	2 Forme	16 pezzi (2 Forme)	15 pezzi	15 pezzi	15 pezzi
Codice prodotto	003001	003003	003021	007001	003033
Codice EAN	2562590	2562480	80.0676800.020.9	80.0676800.070.4	80.0676800.022.3
Codice Imballo	9.80.0006768.100.1	9.80.0006768.110.0	7.80.0676800.020.8	7.80.0676800.070.3	7.80.0676800.022.2
T.M.C. Shelf Life	180 giorni (90 se sottovuoto)	75 giorni	75 giorni	75 giorni	75 giorni
Dimensioni cartone	cm 20x40x13 (h)	cm 20x40x13 (h)	20,5x20,50x13 cm	cm 26,5x26,5x18 (h)	cm 26,5x26,5x18 (h)
Cartoni per strato	10	10	16	12	12
Cartoni per pallet	50	50	80	60	60

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