www.argiolasformaggi.com
argiolas@argiolasformaggi.com

Pecorino Sardo Dolce DOP

Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione	Il Pecorino Sardo Dolce ha forma cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso. Presenta una crosta giallo paglierino, liscia, sottile. La pasta è bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce e aromatico. Dai sentori di latte fresco, pascoli e fiori mediterranei, dal gusto dolce, aromatico e leggermente acidulo. Crosta non edibile		
Ingredienti	LATTE di Pecora, sale, caglio, fermenti lattici		
Allergeni	Latte	Origine del latte	ITALIA
Stagionatura	Min. 20 gg - Max 30 gg		

	Forma Intera	Porzionato Peso Variabile	Porzionato a Peso Fisso
Confezionamento	-	Termoformato	Termoformato
Temp. di conservazione	+4°C / +12°C	+4°C / +8°C	+4°C / +8°C
Peso	Kg. 2,2	Gr. 250	Gr. 200
Pezzi per imballo	2 Forme	12 pezzi	15 pezzi
Codice prodotto	004010	004007	004004
Codice EAN	2562600	2708230	80.0676800.026.1
Codice Imballo	9.80.0006768.190.2	9.80.0006768.194.0	7.80.0676800.026.0
T.M.C.	100 giorni	85 giorni	85 giorni
Dimensioni cartone	cm 40 x 20 x 10 (h)	cm 32 x 26,5 x 12 (h)	cm 32 x 26,5 x 12 (h)
Cartoni per strato	10	10	10
Cartoni per pallet	60	60	60

Dichiarazione Nutrizionale - Valori medi per 100 g	
Energia	1475 Kj / 356 Kcal
Grassi	30 g
di cui saturi	21 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	21 g
Sale	0,6 g

Prodotto Italiano