

## Fiordivalle



### Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione	Formaggio pecorino a pasta tenera e compatta, cruda, bianca lievemente occhiata non elastica di gusto dolce e aromatico leggermente acidulo che esalta il caratteristico aroma del latte di pecora. Crosta non edibile		
Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.		
Allergeni	Latte	Origine del Latte	ITALIA
Stagionatura	Min. 20 gg – Max 40 gg		
Temp. di Conservazione	+4°C / +8°C		
	Forma Intera	Porzionato a Peso Variabile	
Confezionamento		Sottovuoto	
Diametro	18 cm	-	
Peso	kg. 2	gr. 350	
Pezzi per imballo	2 Forme	12 pezzi (2 Forme)	
Codice prodotto	005084	005085	
Codice EAN	2708140	2708150	
Codice Imballo	9.80.0006768.150.6	9.80.0006768.153.7	
T.M.C. Shelf Life	100 giorni (90 se sottovuoto)	75 giorni	
Dimensioni cartone	cm 20x40x12 (h)	cm 20x40x12 (h)	
Cartoni per strato	10	10	
Cartoni per pallet	60	60	

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

<b>Energia</b>	<b>1370 Kj / 354 Kcal</b>
<b>Grassi</b>	<b>29,2 g</b>
<b>di cui saturi</b>	<b>22,9 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>2,7 g</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>1,3 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>20,2 g</b>
<b>Sale</b>	<b>1,69 g</b>