



Espressione di Sardegna

Monte Acuto

PECORINO SARDO MATURO DOP · MATURE PECORINO SARDO PDO CHEESE

INGREDIENTI Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici.

DIMENSIONI E PESO Forma intera: diametro 20 cm, altezza 10 cm, peso medio 2,5-3 kg.

FORMATI E PORZIONATURE Forma intera e pezzature da 1/2, 1/4.

TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO Sottovuoto sempre se porzionato. La forma intera è disponibile sottovuoto su richiesta.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (PARAMETRO - % T.Q.)

pH 5.20-5.30 - Umidità 34-37 - Grasso 32-34
Cloruro di sodio 1.5-2 - Sostanza secca 63-66

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Listeria Monocytogenes: Assente in 25 g
Salmonella spp: Assente in 25 g
Staphylococcus aureus: < 10 UFC/g
Escherichia Coli: < 10 UFC/g

TRATTAMENTI ESEGUITI Termizzazione del latte a temperatura di 67°C +/- 1° per 21 secondi.

CONSERVANTI E COLORANTI Non presenti.

ALLERGENI Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte.

STAGIONATURA Minima 60 giorni.

CONSERVAZIONE Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +6°/+12°C.

SHELF-LIFE 12 mesi intero, porzionato 6 mesi.

DESTINAZIONE E MODALITÀ D'USO Prodotto a crosta non edibile destinato a tutti i consumatori di ogni età tranne i soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti.

IMBALLAGGIO PRIMARIO Busta termoretraibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate, per il confezionamento sottovuoto dei formaggi.

IMBALLAGGIO SECONDARIO Cartone.



DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100g	
Energia	1666 kJ / 402 kcal
Grassi	33 g
di cui acidi grassi saturi	23 g
Carboidrati	0,8 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	25 g
Sale	1,6 g

ALLEVATORI DI MORES Società Cooperativa Agricola

Via Risorgimento 4, 07013 Mores (SS) - Sardegna - Italy - T +39 079 706002 - www.coopmores.net - coopmores@tiscali.it