

PECORINO SARDO DOP DOLCE FORMA 2 KG - SWEET PDO PECORINO SARDO WHOLE WHEEL 2 KG

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio pecorino da tavola a crosta liscia.
Table Pecorino cheese with a smooth rind.

Codice articolo / Article code

2751005

Foto del prodotto / Product's Photo



Peso netto / Net Weight

2 kg

Shelf life (gg)

120

Stagionatura (giorni) / seasoning (days)

Almeno 20 giorni e fino ad un massimo di 60 giorni.
At least 20 days up to a maximum of 60 days.

Temperatura conservazione / preservation temperature

+4°/+8°C

Coloranti/Dyes

Nessuno/none

Conservanti / preservative

Trattato in crosta con conservante E 235 (antimuffa).
Crust treated with preservative E 235 (anti-mould)**Ingredienti / Ingredients**

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

LATTE di pecora, Sale, Caglio di vitello

La zona di produzione della D.O.P. "Pecorino Sardo" comprende l'intero territorio della Regione autonoma Sardegna.



Sheep's milk, Salt, calf Rennet.

The 'Pecorino Sardo' PDO production area covers the entire territory of the Autonomous Region of Sardinia.



Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight Formaggio da tavola a crosta liscia. / Table cheese with a smooth rind.

Colore della pasta / Paste colour Colore giallo, pasta cruda, bianca e leggermente occhiata / Yellow in colour or white with tiny eyes, raw paste.

Consistenza della pasta / Texture Formaggio a pasta molle / Soft cheese

Sapore/taste Gusto intenso, leggermente acidulo esaltante gli aromi tipici dei pascoli sardi / Intense, slightly acidic taste enhancing the typical aromas of Sardinian pastures.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1740 kJ /	420 kcal
Grassi / Fat	36	g
di cui saturi / of which Saturated	24	g
Carboidrati / Carbohydrate	< 1	g
di cui zuccheri / of which Sugar	< 0,5	g
Sale / Salt	1,5	g
Proteine / Protein	24	g

Parametri chimici/Chemical parameters

pH	5.3	
Umidità / Moisture	34-38	%
Grasso /fat	33-37	% t.q.
Grasso su secco /Fat on dry matter	50-60	% S.S.
Cloruro di sodio/ Sodium Chloride	1,3- 1,8	% t.q.
Sostanza secca /Dry matter	62 - 66	%

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g assente/absent

Listeria monocytogenes/25 g assente/absent

Staphylococcus aureus UFC / CFU < 100/g

Escherichia Coli UFC / CFU < 100/g

Destinazione d'uso/Intended use

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 / Product with a non-edible crust intended for all consumers of all ages except those who are sensitive and allergic to milk proteins and lactose. sensitive and allergic to milk proteins and lactose. It can be consumed directly or as an ingredient in the preparation of dishes

Dettagli logistici / Logistic details

Imballo primario / Primary Packaging	Busta termoretraibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate per il confezionamento sottovuoto dei formaggi. /High performance multilayer high barrier shrink bag for vacuum packaging of cheese.
Peso netto forma/net weight whole form	2 kg
Dimensioni imballaggio secondario / Secondary Packaging size	60X40X15 cm
Peso lordo imballaggio secondario /Gross secondary packaging weight	12,8 kg
Pezzi per cartone / Pieces per carton	6
Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	12 kg
Cartoni per strato / Cartons per layer	4
Strati per pallet / Layer per pallet	9
Cartoni per pallet /Cartons per pallet	36
Peso lordo pallet / Gross weight per pallet	483 kg
Peso netto pallet / Net weight per pallet	432 kg

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it

Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO2 which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO