

## Pecorino

## Iscia



DENOMINAZIONE COMMERCIALE	ISCIA
DENOMINAZIONE LEGALE	Formaggio di pecora
REGIONE DI PRODUZIONE	Regione Sardegna
INGREDIENTI	Latte di pecora intero, caglio liquido di bovino, scotta innesto, fermenti lattici e sale
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	<p>Crosta <b>NON EDIBILE</b> liscia di colore giallo paglierino e spessore medio. E' prevista la cappatura con prodotti alimentari.</p> <p>Prodotto stagionale ottenuto dal latte di pecora allevato al pascolo, pastorizzato e coagulato a 38°C.</p> <p>Struttura compatta, poco occhiata bianco avorio tendente al paglierino con il procedere della stagionatura.</p> <p>Dolce e tenue con gradevoli sentori vegetali, rafforzando gustosità aromatiche con l'avanzare della stagionatura.</p>
STAGIONATURA CONSERVAZIONE	Maturazione minima 30 giorni fino a 12 mesi e alla temperatura di 10-12° umidità 80-90%
ALLERGENI PRESENTI	<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte compreso il <b>LATTOSIO</b>
PARAMETRI METRICI	Peso medio 1,500 kg Altezza media 11-12cm Diametro 16 cm
CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone confezionato al naturale oppure sottovuoto intero o porzionato
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE PER IL CONSUMATORE	Conservare in frigorifero alla temperatura di > 4°C
MODALITA' D'USO	Prevalentemente da tavola, da cucina su piatti normalmente freddi, ottimo per fusione
SHELF LIFE	Al Naturale 12 mesi Sottovuoto 4 mesi

# Scheda tecnica prodotto



La Cooperativa  
Alle Cascine  
ONLUS  
garantisce che:

- Il prodotto è conforme alle leggi Italiane o comunitarie vigenti
- Il prodotto fornito corrisponde a questa scheda tecnica
- Il cliente viene informato in caso di cambiamenti significativi del prodotto
- Il trasporto della merce avviene in condizioni idonee
- Si Raccomanda al consumatore di rispettare le modalità di conservazione e la shelf life per la garanzia del prodotto

TENORI PATOGENI		TENORI GERMI INDICATORI CARENZA IGENICA	
TIPO DI GERMI/VALORI		TIPO DI GERMI/VALORE (ml/gr)	
Lysteria Monocytogenes assenza in 25g N=5 C=0		Stafilococco Aureo = m=100 M=1000 n=5 C=2	
Salmonella SSP assenza in 25g N=5 C=0		Escheria Coli = m=100 M=1000 n=5 C=2	
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE			
PARAMETRI g/100 g		PARAMETRI g/100 g	
CARBOIDRATI	2.83	CENERI	4.14
GRASSI TQ	32.11	GRASSI SS	51.88
PROTEINE	22.82	SOSTANZA SECCA	61.90
UMIDITA'	38.10		
DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI			
Valori medi per 100 g		% AR*	
ENERGIA	Kj/kcal	1619/387	19%
GRASSI	g	30,8	44%
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	17,2	86%
CARBOIDRATI	g	0	0%
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%
PROTEINE	g	28	55%
SALE	g	0,7	11%
*Assunzione di riferimento di un adulto medio ( 8400kj/2000kcal)			

**Cooperativa Sociale Alle Cascine ONLUS**

La Crucca - Localita' Baiona 8 - 07100 - Sassari (SS)

T|+390793010149 F| +39079300120

P.IVA 11097550153

crucca@allescascine.com

www.lacrucca.com