



Pecorino Minoreddu

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MINOREDDU
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 NON EDIBILE liscia di colore bruno scuro 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 a 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	LATTE e prodotti a base di latte compreso il LATTOSIO
PARAMETRI METRICI	Peso medio 0,600 kg Altezza media 7-8 cm Diametro 12 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	61.9
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