



Pecorino Siddaddu

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SIDDADDU
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 ORGANOLETTICHE	<p>Crosta NON EDIBILE liscia di colore nero 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 semi dura color bianco avorio, tendente al paglierino con il procedere della stagionatura. Piccante con marcate intensità aromatiche tipiche della caglio in pasta d'agnello</p>
STAGIONATURA CONSERVAZIONE	Maturazione minima 60 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	Viene proposto in due pezzature: Peso medio 0,600 kg Altezza media 7-8 cm Diametro 12 cm Peso medio 1.500 kg Altezza media 11-12 cm 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 grattuggia
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	2.56	CENERI	4.56
GRASSI TQ	36.80	GRASSI SS	52.58
PROTEINE	26.07	SOSTANZA SECCA	70
UMIDITA'	30	CALCIO	1354.23
DICHIARAZIONI NUTRIZIONALI			
VALORI MEDI PER 100 g		% AR*	
ENERGIA	Kj/kcal	1666/402	20%
GRASSI	g	34	48%
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	g	23	115%
CARBOIDRATI	g	1,7	1%
DI CUI ZUCCHERI	g	0	0%
PROTEINE	g	23	47%
SALE	g	1,5	25%
*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@allecascine.com

www.lacrucca.com