



*Una lunga storia di sapori  
nel cuore della Sardegna*

## FUNTANA NOA

Formaggio misto ovicaprino  
fresco, semistagionato, stagionato

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

| VALORI MEDI PER 100 g      |                    | % AR* |
|----------------------------|--------------------|-------|
| Energia                    | 1696 kJ / 409 kcal | 20 %  |
| Grassi                     | 34 g               | 48 %  |
| di cui acidi grassi saturi | 25 g               | 123 % |
| Carboidrati                | 1,3 g              | < 1 % |
| di cui zuccheri            | 0 g                | 0 %   |
| Proteine                   | 26 g               | 51 %  |
| Sale                       | 1,8 g              | 30 %  |

\*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Caratteristiche del prodotto

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>Ingredienti</b>                   | Latte di pecora, latte di capra (min. 5%), caglio di agnello e/o caglio di vitello, sale, fermenti lattici, conservanti: E235, E202, E203.  |
| <b>Dimensioni e peso</b>             | Forma intera: diametro 18-20 cm, altezza 10-11 cm, peso medio 2,5-3 kg.   |
| <b>Formati e porzionature</b>        | Forma intera e pezzature da 1/2, 1/4.   |
| <b>Tipologia di confezionamento</b>  | Sottovuoto sempre se porzionato. La forma intera è disponibile sottovuoto su richiesta.   |
| <b>Trattamenti eseguiti</b>          | Pastorizzazione del latte (72°C per 60 secondi).  |
| <b>Conservanti</b>                   | Trattato in crosta con conservanti E235, E202, E203.  |
| <b>Coloranti</b>                     | Trattato in crosta con coloranti E150d, E160b.  |
| <b>Allergeni</b>                     | Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte.   |
| <b>Stagionatura</b>                  | Minima 60 giorni.   |
| <b>Conservazione</b>                 | Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +4°/+8°C.   |
| <b>Shelf-life</b>                    | 24 mesi intero, 6 mesi porzionato.  |
| <b>Destinazione e modalità d'uso</b> | 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. |
| <b>Imballaggio primario</b>          | Busta termoretraibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate, per il confezionamento sottovuoto dei formaggi.  |
| <b>Imballaggio secondario</b>        | Cartone.  |

### Caratteristiche chimico-fisiche

| Parametro        | % T.Q.  |
|------------------|---------|
| PH               | 5.20    |
| Umidità          | 27 - 30 |
| Grasso           | 35 - 39 |
| Cloruro di sodio | 1.5 - 2 |
| Sostanza secca   | 65 - 70 |

### Caratteristiche microbiologiche

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