



Una lunga storia di sapori
nel cuore della Sardegna

LUGORE

Ricotta salata di pecora
(tipo toscanello)

Nutrition Facts			
Serving Size 1 oz (28g/1slice of 5mm) - Servings Per Container varied (typically 108)			
Amount Per Serving			
Calories 70	Calories from Fat 45		
% Daily Value*			
Total Fat 4.5g	7%	Vitamin A 6%	Vitamin C 0%
Saturated Fat 3.5g	18%	Calcium 6%	Iron 0%
Trans Fat 0g		* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs:	
Cholesterol 25mg	8%	Calories:	2,000 2,500
Sodium 180mg	8%	Total Fat	Less than 65g 80g
Total Carbohydrate less than 1g	0%	Sat Fat	Less than 20g 25g
Dietary Fiber 0g	0%	Cholesterol	Less than 300mg 300mg
Sugars less than 1g		Sodium	Less than 2,400mg 2,400mg
Protein 5g		Total Carbohydrate	300g 375g
		Dietary Fiber	25g 30g
		Calories per gram:	
		Fat 9	Carbohydrate 4 Protein 4

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti	Siero di latte di pecora, sale, conservante: E202.
Dimensioni e peso	Forma intera: diametro 20 cm, altezza 10-12 cm, peso medio 3,5-3,8 kg.
Formati e porzionature	Forma intera e pezzature da 1/2, 1/4 e 1/8.
Tipologia di confezionamento	Sottovuoto.
Trattamenti eseguiti	Pastorizzazione a +90°C per 60 secondi.
Conservanti	Può essere trattato in crosta con conservanti E202.
Coloranti	Nessuno.
Allergeni	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte.
Stagionatura	Minima 7 giorni.
Conservazione	Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +4°/+8°C.
Shelf-life	12 mesi confezionato intero.
Destinazione e modalità d'uso	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.
Imballaggio primario	Busta termoretraibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate, per il confezionamento sottovuoto dei formaggi.
Imballaggio secondario	Cartone 40 cm x 40 cm x 12 cm - Pezzi per imballo 4 - Pallet 120x80 - h96 (48 cartoni - 6 per piano - 8 piani)

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	% T.Q.
PH	/
Umidità	50 - 55
Grasso	16 - 20
Cloruro di sodio	1 - 2
Sostanza secca	45 - 50

Caratteristiche microbiologiche

Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g
Escherichia Coli	< 10 UFC/g
Lieviti e muffe	< 10 UFC/g