



*Una lunga storia di sapori
nel cuore della Sardegna*

PEPATO

Formaggio pecorino
con pepe in grani

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100 g		% AR*
Energia	1716 kJ / 410 kcal	/
Grassi	33 g	/
di cui acidi grassi saturi	23 g	/
Carboidrati	< 0,5 g	/
di cui zuccheri	< 0,5 g	/
Proteine	26 g	/
Sale	3 g	/

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

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti	Latte di pecora, caglio di agnello, pepe nero in grani, sale, fermenti lattici, conservante: E202.
Dimensioni e peso	Forma intera: diametro 35 cm, altezza 13-15 cm, peso medio 16 Kg.
Formati e porzionature	Forma intera e pezzature da 1/2, 1/4, 1/8 e altre pezzature su richiesta.
Tipologia di confezionamento	Sottovuoto sempre se porzionato. La forma intera è disponibile sottovuoto.
Trattamenti eseguiti	Termizzazione del latte (68°C per 60 secondi).
Conservanti	Trattato in crosta con conservante E202.
Coloranti	Trattato in crosta con colorante E150d.
Allergeni	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte. Pepe nero.
Stagionatura	Dai 60 fino ai 150 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.
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.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	% T.Q.
PH	/
Umidità	34 - 37
Grasso	32 - 35
Cloruro di sodio	2.0 - 3.0
Sostanza secca	63 - 66

Caratteristiche microbiologiche

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