

**MOLITERNO AL TARTUFO**

Ultimo agg./ Last update

16/01/2020

133

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903525
Descrizione	Formaggio sardo, da tavola o da grattugia, a pasta semidura o dura, aromatizzato con tartufo e prodotto con latte ovino pastorizzato				
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, tartufo nero estivo macinato (Tuber aestivum Vitt., sale, aromi) min 5%, olio extravergine di oliva, sale, caglio				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	5,2 - 5,6	Dimensioni (cm)	21,5 x 21,5 x h 12
Crosta	Rigata, non edibile				
Aspetto interno	Pasta bianca con venature scure di tartufo				
Struttura	Compatta				
Sapore e aroma	Gusto pieno del pecorino con le particolari note gustative del tartufo				
Stagionatura	min 120 giorni	Temperatura di conservazione		max + 6°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione		Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1637-395

GRASSI (g)	31,6	PROTEINE (g)	24,2
di cui ac. grassi saturi (g)	21,5	SALE (g)	2,2
CARBOIDRATI (g)	3,3		
di cui zuccheri (g)	1,6		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	36,2
Residuo secco %	63,8
Grasso ss %	49,5
Aw	//
pH	//

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**MOLITERNO AL TARTUFO**

Ultimo agg./ Last update

16/01/2020

133

Category	CHEESE	Cod.	903525
Description	Sardinian semi-hard or hard sheep's milk cheese flavored with truffle and made from pasteurized sheep milk, for table or grated cheese.		
Ingredients	Pasteurized sheep MILK, ground black truffle ( <i>Tuber aestivum</i> Vitt., salt, flavourings) min 5%, extravirgin olive oil, salt, rennet		
Format	Wheel	Wheight (kg)	5,2 - 5,6
		Size (cm)	21,5 x 21,5 x h 12
Rind	Stripped, non edible		
Internal appearance	White paste with dark veins of truffle		
Texture	Firm		
Taste and smell	Full taste of the pecorino cheese enhanced by truffle's notes		
Ageing	min 120 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1637-395

FAT (g)	31,6	PROTEIN (g)	24,2
of which satures (g)	21,5	SALT (g)	2,2
CARBOHYDRATE (g)	3,3		
of which sugars(g)	1,6		

**Chemical-physical Characteristics**

Moisture (%)	36,2
Dry Matter (%)	63,8
Fat in dry matter (%)	49,5
Aw	//
pH	//

**Microbiological Characteristics**

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**MOLITERNO AL TARTUFO**

Ultimo agg./ Last update

16/01/2020

133

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone- SU per box (\*)

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	180
b)		

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

	Packaging	Shelf life (giorni/days)
a)		
b)		

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit