



*Una lunga storia di sapori  
nel cuore della Sardegna*

## BARACI

Formaggio pecorino fresco,  
semistagionato, stagionato.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100 g		% AR*
Energia	1842 kJ / 444 kcal	22 %
Grassi	36 g	51 %
di cui acidi grassi saturi	25 g	124 %
Carboidrati	1,4 g	< 1 %
di cui zuccheri	0 g	0 %
Proteine	30 g	59 %
Sale	2,2 g	36 %

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

### Caratteristiche del prodotto

Ingredienti	Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici, conservanti: E235, E202, E203.
Dimensioni e peso	Forma intera: diametro 20 cm, altezza 10-14 cm, peso medio 2,5-4 kg.
Formati e porzionature	Forma intera e pezzature da 1/2, 1/4.
Tipologia di confezionamento	Sottovuoto sempre se porzionato. La forma intera è disponibile sottovuoto su richiesta.
Trattamenti eseguiti	Pastorizzazione del latte (72°C per 60 secondi).
Conservanti	Trattato in crosta con conservanti E235, E202, E203.
Coloranti	Trattato in crosta con coloranti E150d, E160b.
Allergeni	Latte, proteine del latte e lattosio che sono i costituenti naturali del latte.
Stagionatura	Minima 30 giorni.
Conservazione	Il prodotto mantiene le sue caratteristiche ottimali (chimico-fisiche, microbiologiche e organolettiche) se mantenuto alla temperatura di +4°/+8°C.
Shelf-life	24 mesi intero, 6 mesi porzionato.
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	5.20
Umidità	27 -28
Grasso	39 - 40
Cloruro di sodio	1.5 - 2
Sostanza secca	71 - 72

### Caratteristiche microbiologiche

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