



*Una lunga storia di sapori  
nel cuore della Sardegna*

## LUGORE

Ricotta salata di pecora  
(tipo toscanello)

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100 g		% AR*
Energia	938 kJ / 226 kcal	11 %
Grassi	16 g	23 %
di cui acidi grassi saturi	11 g	56 %
Carboidrati	3,3 g	1 %
di cui zuccheri	3,2 g	4 %
Proteine	17 g	34 %
Sale	1,6 g	26 %

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

### 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