



*Una lunga storia di sapori
nel cuore della Sardegna*

PADENTI MANNU

Ricotta salata di capra
(tipo toscanello)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

VALORI MEDI PER 100 g		% AR*
Energia	1214 kJ / 293 kcal	/
Grassi	25 g	/
di cui acidi grassi saturi	16 g	/
Carboidrati	3 g	/
di cui zuccheri	3 g	/
Proteine	14 g	/
Sale	1 g	/

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

Caratteristiche del prodotto

Ingredienti	Siero di latte di capra, 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 +2°/+4°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.

Caratteristiche chimico-fisiche

Parametro	% T.Q.
PH	/
Umidità	50 - 55
Grasso	18 - 20
Cloruro di sodio	2 - 4
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