

Soberanu

Pecorino Sardo D.O.P.
MATURO



Pecorino sardo D.O.P., il più classico dei formaggi sardi, prodotto secondo le rigide regole del disciplinare D.O.P., ha una stagionatura minima 120 giorni. Si presenta con una crosta bruna e liscia e una pasta compatta e di colore paglierino, caratteristiche che si intensificano con la stagionatura. Dal sapore intenso e deciso, è piccante ma mai invasivo. Ottimo sia come formaggio da tavola che da grattugia, il pecorino sardo D.O.P. esalta il sapore dei primi piatti, come paste e minestre. Da abbinare ai vini rossi di struttura, come il Cannonau di Sardegna.

SCHEDA INFORMATIVA

Origine del latte | 100% Sardegna | Italia

Ingredienti | Latte ovino pastorizzato | sale | caglio | fermenti lattici

Salatura | A umido

Stagionatura | 90/360 giorni

Pezzatura | Forma cilindrica

Dimensioni | 20/21 x 10/12 cm

Peso | 3,2/3,6 KG circa

Aspetto esterno | Crosta color sabbia intenso tendente al marroncino con la maturazione, liscia, non edibile

Tipo di pasta | Gialla chiara tendente all'intenso con la maturazione, compatta con leggera occhiatura

Sapore | Deciso, leggermente piccante

Shelf-Life | 180 giorni

Temperatura di conservazione | Tra +4° e +8° C

Caseificio Murtas

Zona P.L.P. Loc. "Is Nais" | 09040 Silius (SU)

Telefono +39 070 2048352

Cellulare +39 335 7153227 | 335 7153228

e-mail info@caseificiofurtas.it

P. IVA 01268250923



Soberanu

Pecorino Sardo D.O.P.
MATURO

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

Umidità | 26,3% / 36%

Grasso | 20,9% / 31,2%

Materia secca | 74,9% / 65,2%

Grasso sulla sostanza secca | 47,6% / 58%

Sale | 1,6% / 2,1%

ETICHETTA NUTRIZIONALE PER 100 G

Energia | 1583 KJ

Calorie | 382 Kcal

Grassi totali | 32,3 g

di cui acidi grassi saturi | 20,9 g

Carboidrati | <1 g

di cui zuccheri | <0,5 g

Proteine | 22,8 g

Sale | 3,08 g

ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)

Latte di pecora | 58% / 71%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MEDIE

Tenore di germi patogeni

Tipo di germe:

Listeria monocytogenes

Salmonella ssp

Valori:

Assenza in 25 g n=5 c=0

Assenza in 25 g n=5 c=0

Tenore di germi testimoni di carenza igienica

Tipo di germe:

Stafilococco aureo

Escherichia coli

Valori (ufg/g):

m=100 M*=1000 n=5 c=2*

m=100 M*=1000 n=5 c=2*

m = limite entro il quale il risultato è soddisfacente

M = limite entro il quale il risultato non è soddisfacente

n = numero di unità di campionamento che costituiscono il campione

c = numero di unità campionarie per i quali è ammessa

Il risultato è inaccettabile, se uno o più valori ottenuti sono superiori a M o più di c/n sono compresi tra m e M.
Caratteristiche estratte dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della commissione del 15 Novembre 2005 sui
"criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari"

