

su Entu

formaggio pecorino
MATURO



Su Entu è un pecorino della tradizione sarda, stagionato da un minimo di 180 giorni fino a 1 anno, dalla crosta a trame di giunco color marrone e dalla pasta dura di colore giallo paglierino. È un formaggio dal gusto deciso, fortemente aromatico con note piccanti, un pecorino da tavola corposo da abbinare a sapori forti.

SCHEDA INFORMATIVA

Origine del latte | 100% Sardegna | Italia

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

Salatura | A umido

Stagionatura | 120 giorni

Pezzatura | Forma cilindrica

Dimensioni | 22/24 x 10/12 cm

Peso | 4,7/5,5 Kg circa

Aspetto esterno | Crosta color marrone, rigata, trattata con conservanti E202-E235, coloranti E150d-E160b, non edibile

Tipo di pasta | Gialla chiara, 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



su Entu

formaggio pecorino
MATURO

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

Umidità | 28% / 34%

Grasso | 33% / 40%

Materia secca | 71% / 63%

Grasso sulla sostanza secca | 50% / 58%

Sale | 1,8% / 2,5%

ETICHETTA NUTRIZIONALE PER 100 G

Energia | 1809 KJ

Calorie | 432 Kcal

Grassi totali | 37 g

di cui acidi grassi saturi | 25 g

Carboidrati | 0,2 g

di cui zuccheri | 0,2 g

Proteine | 25 g

Sale | 2,1 g

ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)

Latte di pecora | 60% / 77%

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"



Murtas
FORMAGGI