

Ziu Eligiu

formaggio pecorino
MATURO



Ziu Eligiu è il nostro formaggio più rappresentativo, prende il nome dal suo fondatore e ne viene rispettata la ricetta originale. Prodotto con latte di pecora intero a pasta semicotta, ha la crosta liscia, uniforme e piana; lo scalzo è dritto con angoli tondeggianti. Di colore bruno chiaro, con la stagionatura tende al marrone. Il sapore è intenso ed equilibrato, tra il dolce e il sapido ma è dopo 4/8 mesi di stagionatura che raggiunge la massima espressione di aromi e profumi.

SCHEDA INFORMATIVA

Origine del latte | 100% Sardegna | Italia

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

Salatura | A umido

Stagionatura | Min 90 / max 360 giorni

Pezzatura | Forma cilindrica

Dimensioni | 17/19 x 10/12 cm

Peso | 2,7/3,3 Kg circa

Aspetto esterno | Crosta dorata tendente al marrone con la stagionatura, trattato con E202-E235, E150d-E160b, liscia, non edibile

Tipo di pasta | Gialla, compatta, con leggera occhiatura

Sapore | Gradevole, 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@caseificiomurtas.it

P. IVA 01268250923



Ziu Eligiu

formaggio pecorino
MATURO

CARATTERISTICHE CHIMICHE MEDIE

Umidità | 27,5% / 38%

Grasso | 29% / 39,2%

Materia secca | 71,9% / 62%

Grasso sulla sostanza secca | 47% / 56%

Sale | 1,1% / 2,5%

ETICHETTA NUTRIZIONALE PER 100 G

Energia | 1599 KJ

Calorie | 387 Kcal

Grassi totali | 32,1 g

di cui acidi grassi saturi | 20,9 g

Carboidrati | < 1 g

di cui zuccheri | < 0,5 g

Proteine | 24,2 g

Sale | 2,94 g

ALLERGENI (Direttiva 2003/89/CE)

Latte di pecora | 59% / 70%

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"

