

MURGIA
formaggi sardi



GINESTRA BIANCA formaggio di pecora

Codice Prodotto	42
Caratteristiche	Formaggio dall'aspetto rustico e dal sapore deciso e consistente. Ha una pasta bianca e compatta che deriva da una stagionatura di oltre 90 giorni. E' disponibile sia SEMISTAGIONATO che STAGIONATO
Zona di produzione	Sardegna
Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, caglio, sale, fermenti naturali
Conservanti nella pasta	Assenti
Conservanti sulla crosta	E203 - E235
Coloranti sulla crosta	E150d (marrone)
Crosta	Crosta non edibile
Salatura	A umido
Stagionatura	90gg (semistagionato) - 180gg (stagionato)
Dimensioni forma	Diametro 18 cm - Scalzo 13 cm - 3 kg circa
Aspetto esterno	Forma cilindrica, rigata
Tipo di pasta	Compatta, morbida
Sapore	Gradevole, sapido
Shelf life prodotto nudo	180gg
Shelf life prodotto sottovuoto	365gg
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a +6°C ±2°C
Dichiarazioni aggiuntive presenza allergeni	Il pubblico a cui il prodotto è destinato corrisponde potenzialmente ogni fascia di età, compresi soggetti a maggiore rischio (anziani, donne gravide, bambini). Nell'ambito di questi gruppi non sono individuate categorie particolarmente sensibili con l'esclusione dei soggetti con allergie specifiche, ai quali se ne sconsiglia l'utilizzo.
Etichettatura	Conforme alle indicazioni fornite dal D.Lgs. N. 109 del 27/01/1992 e succ. modifiche
Bollo CE	IT 20/059 CE
Lotto	Identificazione del lotto di produzione numerazione da 1 a 999 in base al giorno di produzione esempio: 01/01/2008 = lotto 1 02/01/2008 = lotto 2 a seguire
Tipo Imballo	Cartone
Forme / imballo	2 pz
Imballi / pallet	54 pz
Dimensione pallet	120 x 80 x 105

Etichetta nutrizionale* Stagionato	
Proteine:	29%
Grassi:	32,7%
Calorie:	411,1 Kcal
Energia:	1.721,24 Kj

Etichetta nutrizionale* Semi-Stagionato	
Proteine:	23%
Grassi:	31%
Calorie:	375 Kcal
Energia:	1.570 Kj

ST 42 - Rev. 00 del 19/02/2009

* Dati da intendere come valori medi su 100g, che possono variare secondo le stagioni, l'alimentazione del bestiame e la durata della stagionatura.



MURGIA
formaggi sardi

MURGIA SERGIO SRL
STABILIMENTO Z.I. Marrubiu (OR)
SEDE LEGALE Via Morandi, 10/12
09094 Marrubiu (OR)
Tel. - Fax 0783 85 80 20

commerciale@murgiaformaggi.com
www.murgiaformaggi.com

