

## “Gran Cru di Grotta”

Formaggio di pecora stagionato in grotta naturale.

### Caratteristiche

Formaggio di pecora stagionato in grotta naturale, crosta matura colore ocra  
pasta color crema con lieve occhiatura irregolare, profumo intenso  
riconducibile alle muffe nobili presenti nell'ambiente naturale, sapore  
armonioso e gradevole.



<b>Codice di fatturazione del prodotto</b>	600	<b>Codice IVA</b>	4%
<b>Ingredienti</b>	LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici selezionati, caglio, sale. Trattato in superficie con olio di lino. Farina di riso sulla crosta.		
<b>Origine del latte:</b>	ITALIA		
<b>Allergeni</b>	è un prodotto a base di latte ovino, contiene tracce di lattosio		
<b>Peso medio in kg circa cada uno</b>	1,7	<b>Tara in g</b>	20
<b>Dimensioni Forma Intera</b>	Stampo cm 16	Scalzo cm	7,5
<b>Imballo</b>	Mussola di cotone / Cartone		
<b>Confezionamento</b>	Il formaggio è accuratamente avvolto da una fine mussola appositamente progettata per una migliore conservazione.		
<b>Giorni minimi di stagionatura (prima della vendita)</b>	60		
<b>Shelf Life minima garantita al CeDi in gg (75% umidità, temp. max. 4°C)</b>	110	<b>Shelf Life del prodotto sezionato in gg (temp. max.4°C)</b>	30
<b>Codice EAN</b>	2 251589	<b>Codice GTIN</b>	98024501006007
<b>Conservazione</b>	In frigorifero da +0° a +4°	<b>Disponibilità</b>	Tutto l'anno.
<b>Modalità di consumo e destinazione d'uso</b>	A temperatura ambiente. Crosta non edibile. Pubblico Generale.		
<b>Trasporto e distribuzione</b>	Trasporto refrigerato per evitare deformazioni e/o modifiche alle caratteristiche organolettiche del prodotto.		
<b>Indicazione Lotto</b>	Codice numerico Giuliano		
<b>Dichiarazioni Aziendali</b>	Conformità alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare. Idoneità alimentare per il materiale di confezionamento secondo la normativa vigente. Assenza di trattamenti con radiazioni ionizzanti.		

### Profilo Micro-Biologici

Criteria microbiologici ufficiali Reg.CE 2073/2005

Listeria m.:	assente in 25 g	Stafilococchi: c+n.r. <100 ufc/g	E.coli: N.R. < 100 ufc/g
--------------	-----------------	----------------------------------	--------------------------

### Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto

(valori medi da non considerare come standard fissi)

Energia Kj/Kcal	Grassi g/100	Acidi grassi saturi g/100	Carboidrati g/100	Zuccheri g/100	Proteine g/100	Sale g/100	Umidità %	Materia Grassa su secco g/100
1651 / 398	34	24	<0,5	<0,5	23,0	1,80	40,30	56,95

Unità di vendita per cartone	Cartoni per strato	Numero Strati	Cartoni per pallet	Dimensioni Cartone mm			Peso in gr del Cartone	Bancale
				Lunghezza	Profondità	Altezza		
2	12	6	72	395	190	115	265	EPAL