

Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

INGREDIENTI

INGREDIENTS

Latte di pecora, caglio di vitello, sale, fermenti lattici probiotici
Sheep's milk, whey, salt and probiotic milk ferments

ALLERGENI

ALLERGENS

Nessuno
None

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE

SURFACE TREATMENTS

Protettivo plastico per alimenti con antimuffa; crosta non edibile.
Plastic protective antimould film. The cheese rind is not edible.

CARATTERISTICHE

CHARACTERISTICS

Il Formaggio SU PADRU garantisce importanti aspetti salutistici:

1) Senza Lattosio:

La sua adeguata tecnologia di produzione, dopo almeno 30 giorni di maturazione, certifica di non avere più lattosio nel formaggio (< 0,01), consentendone il consumo non solo a tutti gli intolleranti al Lattosio ma a tutti i consumatori alla ricerca di prodotti più leggeri e ad alta digeribilità.

2) Ricco di Fermenti Probiotici (Lactococcus lactis):

I Lactococcus lactis sono probiotici perché Fermenti dall'effetto benefico. Assicurano l'equilibrio della flora intestinale, lavorano contro i batteri dannosi e impediscono la produzione di radicali liberi nell'organismo. Prevengono moltissime malattie, agendo direttamente nell'apparato digerente.

*The SU PADRU cheese guarantees important health aspects:***1) Without Lactose:***Its adequate production technology, after at least 30 days of maturation, certifies that there is no more lactose into the cheese (<0.01), allowing consumption to all the lactose intolerant but also to all those consumers are looking for products light and easy to digest.***2) Rich in Probiotic Ferments (Lactococcus lactis):***Lactococcus lactis are probiotic because they have beneficial effects. They ensure the balance of intestinal flora, work against harmful bacteria and prevent the production of free radicals in the body. Furthermore they prevents many diseases, acting directly in the digestive system.*

ASPETTO ESTERNO

EXTERNAL ASPECT

Diametro delle facce di 35-36 cm. Altezza dello scalzo di 14-20 cm. Forma cilindrica a facce piane.
Faces diameter 35-36 cm. Height of the heel of 14-20 cm. Cylindrical shape with flat faces.

CONFEZIONAMENTO

PACKAGING

Primario: Busta sottovuoto per forma intera o porzionata**Secondario:** numero 1 forma per collo (di cartone)**Terziario:** numero 20 colli per pallet**Primary:** Vacuum bag for whole or portioned shape**Secondary:** number 1 piece per package (cardboard)**Tertiary:** number 20 packages per pallet

STAGIONATURA

AGING

30 giorni

30 days

TEMPERATURA DI STAGIONATURA

AGING TEMPERATURE

9° ± 2 °C

T.M.C - TERMINE MINIMO

CONSERVABILITÀ

MINIMUM DURABILITY

120 gg per il prodotto sottovuoto a 4° ± 2° C

120 days for the product vacuum sealed packaging, stored at 4° ± 2°

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration

Valori medi per 100g / Average value per 100g

Valore energetico / Energy Value	1538 kj 370 kcal
Grassi / Fat	28,6 g
di cui Acidi grassi saturi / of which Saturated Fatty Acids	18,1 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,0 g
di cui Zuccheri / of which Sugar	0,0 g
Proteine / Protein	28,3 g
Sale / Salt	1,8 g