



Terre del Re

GAVOI



FORMAGGIO OVINO

Formaggio a pasta dura cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, fresco, coagulato con caglio di agnello o di capretto. Dopo una breve sosta in salamoia le forme vengono salate a secco.

È usato da tavola quando non supera i tre mesi di stagionatura, o da grattugia se la stagionatura ha superato i sei mesi.

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	TERRE DEL RE
Denominazione	Gavoi
Descrizione	Formaggio a pasta dura cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, fresco, coagulato con caglio di agnello o di capretto. La pasta è modellata con particolari stampi per conferire alle forme l'aspetto caratteristico.
Ingredienti	LATTE di pecora crudo, caglio, sale.
Origine del latte	ITALIA.
Trattamenti in crosta	Trattato in crosta con olio d'oliva. Crosta non edibile.
Allergeni	LATTE , prodotti a base di latte, compreso lattosio.
Conservazione:	Da conservare in frigorifero a +4° C
Shelf-life	180 giorni.

Caratteristiche organolettiche

Colore	Pasta bianca o giallo paglierino.
Odore	Caratteristico senza note estranee.
Gusto	Sapore più o meno piccante a seconda dello stadio della maturazione.
Crosta	Da giallo carico a marrone scuro.
Aspetto	Forma cilindrica con lo scalzo a forma di schiena di mulo

Formati e confezioni disponibili

Codice	1016
Peso	4 kg circa
Pezzi per imballo	2 forme
Tipo di imballo	Cartone
Dimensioni cartone	Altezza 15 cm - Larghezza 21 cm - Lunghezza 40 cm
Numero cartoni per strato	10
Numero strati per pedana	5

Standard microbiologici

E. coli	< 10 ufc/g
Strafilococco Aureo (coag. +)	< 10 ufc/g
Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g
Listeria spp.	assente in 25 g
Salmonella spp.	assente in 25 g

Standard chimico - fisici (valori medi)

Umidità	33%
Grassi sul secco	42%
pH	5,05 - 5,15
Aw	0,87 - 0,80
Sali minerali (Generi)	4%
Cloruri come NaCl	1,30%

Valori nutrizionali medi (per 100g di prodotto)

Energia	1716 kJ - 410 kcal
Grassi	33 g
di cui acidi grassi saturi	21 g
Carboidrati	0,26 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	28 g
Sale	1,9 g

Allergene alimentare		Presente	Assente	Contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03	Uova e prodotti a base di uova		X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06	Soia e prodotti a base di soia		X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape			
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

La zona di produzione del formaggio comprende l'intero territorio della regione Sarda ed è prodotto esclusivamente da pastori.

