

Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

INGREDIENTI

INGREDIENTS

Latte di pecora, caglio di agnello in pasta, sale, fermenti lattici;
Sheep's milk, lamb rennet in paste, salt, milk's enzymes.

ALLERGENI

ALLERGENS

Latte
Milk

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

Formaggio da tavola o da grattugia, a pasta dura, bianca tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o leggermente occhiata, dal sapore forte e deciso più o meno piccante a seconda della stagionatura;

Enjoyable as table cheese or grated; hard paste, with a colour that varies from white to slightly straw yellow as it ages; compact or with tiny holes with a full and strong taste that becomes piquant as it ages.

Diametro delle facce di 18-22 cm / Diameter of the wheel: 27-35 cm

Altezza dello scalzo di 7-10 cm / Edge: 28-34 cm

Forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto / Cylindrical shape with flat surfaces and straight edge.

ASPETTO ESTERNO

EXTERNAL ASPECT

Crosta rigata, consistente di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello stagionato;
Ribbed hard rind, slightly straw-yellow in the young variety, brown in the matured one.

CONFEZIONAMENTO

PACKAGING

Primario: Busta sottovuoto per forma intera o porzionata

Secondario: numero 8 forme per collo (di cartone)

Terziario: numero 20 colli per pallet

Primary: Vacuum bag for whole or portioned shape

Secondary: number 8 pieces per package (cardboard)

Tertiary: number 20 packages per pallet

STAGIONATURA

AGING

Inferiore ai 6 mesi;

Less than 6 months.

TEMPERATURA DI STAGIONATURA

AGING TEMPERATURE

10° ± 2 °C

T.M.C. - TERMINE MINIMO

CONSERVABILITÀ

MINIMUM DURABILITY

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

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

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration

Valori medi per 100g / Average value per 100g

Valore energetico / Energy Value	1685,68 kj 406,37 kcal
Grassi / Fat	33,1 g
di cui Acidi grassi saturi / of which Saturated Fatty Acids	19,45 g
Carboidrati / Carbohydrate	2,3 g
di cui Zuccheri / of which Sugar	1,9 g
Proteine / Protein	24,8 g
Sale / Salt	1,8 g