

CAE FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO SEASONED PECORINO CHEESE

Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

INGREDIENTI INGREDIENTS

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

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, ottenuto da latte di pecora intero, a pasta semicotta, bianca tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o leggermente occhiata, dal sapore piccante, aromatico molto persistente;

Table cheese made from whole sheep's milk; half cooked paste, which colour varies from white to slightly straw yellow as it ages; compact or with tiny holes. Its taste is piquant, aromatic and persistent.

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.*

Peso: 2,2 - 2,5 kg / *Weight: 2,2 - 2,5 kg.*

ASPETTO ESTERNO EXTERNAL ASPECT

Crosta liscia, consistente di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello stagionato;
Smooth 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

Oltre i 12 mesi;
More than 12 months.

TEMPERATURA DI STAGIONATURA AGING TEMPERATURE

9° ± 2 °C

T.M.C. - TERMINE MINIMO CONSERVABILITÀ MINIMUM DURABILITY

120 gg per il porzionato sottovuoto a 6° ± 2° C
120 days for the cut portions vacuum sealed packaging, stored at 6° ± 2°

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration

Valori medi per 100g / Average value per 100g

Valore energetico / <i>Energy Value</i>	1710,23 kj 412,14 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	33,1 g
di cui Acidi grassi saturi / <i>of which Saturated Fatty Acids</i>	26,3 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	2,8 g
di cui Zuccheri / <i>of which Sugar</i>	2,3 g
Proteine / <i>Protein</i>	25,8 g
Sale / <i>Salt</i>	1,7 g