

# NURKARA FORMAGGIO PECORINO STAGIONATO SEASONED PECORINO CHEESE

## Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

### INGREDIENTI

INGREDIENTS

Latte di pecora, fermenti lattici, caglio di vitello in polvere, sale;  
*Sheep's milk, milk enzymes, calf rennet in powder, 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 dolce, aromatico molto equilibrato;

*Table cheese made from whole sheep's milk; semisoft texture, its colour varies from white to slightly straw yellow as it ages; compact with tiny holes. Its taste is sweet, aromatic and balanced.*

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 surface and straight outer edge.*

### 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 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>	1685,68 kj 406,44 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	31,7 g
di cui Acidi grassi saturi / <i>of which Saturated Fatty Acids</i>	21,1 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	3,6 g
di cui Zuccheri / <i>of which Sugar</i>	3,0 g
Proteine / <i>Protein</i>	26,8 g
Sale / <i>Salt</i>	1,5 g