

NURKARELLA FORMAGGIO PECORINO DOLCE SWEET PECORINO CHEESE

Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

INGREDIENTI INGREDIENTS

Latte di pecora selezionato, caglio di vitello in polvere, sale, fermenti lattici;
Selected sheep's milk, calf rennet in powder, salt, milk 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, a pasta semicotta, bianca tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, tenera, elastica, compatta o leggermente occhiata, dal sapore gradevolmente dolce e armonioso;

Table cheese, half-cooked paste; its colour varies from white to slightly straw yellow as it ages; tender, elastic, compact or with tiny holes. Its taste is sweet and harmonious.

Diametro delle facce di 12-16 cm / *Diameter of the wheel: 27-35 cm*

Altezza dello scalzo di 6-9 cm / *Edge: 28-34 cm*

Forma cilindrica a facce piane / *Cylindrical shape with flat surfaces*

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 10 forme per collo (di cartone)
Terziario: numero 20 colli per pallet

Primary: Vacuum bag for whole or portioned shape

Secondary: number 10 pieces per package (cardboard)

Tertiary: number 20 packages per pallet

STAGIONATURA AGING

Dai 20 ai 60 gg;
20 to 60 days.

TEMPERATURA DI STAGIONATURA AGING TEMPERATURE

9° ± 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 / <i>Energy Value</i>	1638,95 kj 394,74 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	30,9 g
di cui Acidi grassi saturi / <i>of which Saturated Fatty Acids</i>	20,3 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	2,9 g
di cui Zuccheri / <i>of which Sugar</i>	2,7 g
Proteine / <i>Protein</i>	26,2 g
Sale / <i>Salt</i>	1,4 g