

PECORINO ROMANO D.O.P.



A protected
appellation
cheese

Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

INGREDIENTI

INGREDIENTS

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

ALLERGENI

ALLERGENS

Latte
Milk

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE

SURFACE TREATMENTS

Crosta non edibile.
The cheese rind is not edible.

CARATTERISTICHE

CHARACTERISTICS

Formaggio da tavola e da grattugia a pasta dura, compatta di colore bianco, o tendente al paglierino con il procedere della stagionatura. Dal sapore leggermente piccante nel prodotto da tavola, più intenso e gradevole in quello da grattugia;

Enjoyable as table cheese or grated, hard and compact paste; its colour is white, turning straw yellow as it matures. Slightly piquant taste if consumed as table cheese, more intense and pleasant if grated.

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

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

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

ASPETTO ESTERNO

EXTERNAL ASPECT

Crosta sottile, di colore dal bianco avorio tendente al giallo paglierino a seconda del grado di stagionatura; se richiesto dal cliente cappatura con colorante alimentare di colore nero;
Fine rind, ivory white to straw yellow, depending on the maturation stage; upon request, a coating with black food colouring products is provided.

CONFEZIONAMENTO

PACKAGING

Primario: Busta sottovuoto per forma intera o porzionata

Secondario: numero 1 forma per collo

Terziario: numero 16 colli per pallet

Primary: Vacuum bag for whole or portioned shape

Secondary: number 1 piece per package

Tertiary: number 16 packages per pallet

STAGIONATURA

AGING

5 mesi (prodotto da tavola), 8 mesi (prodotto da grattugia);
5 months for the table cheese, 8 months for the grated cheese.

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

365 gg per il prodotto sottovuoto

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

365 days for the vacuum packaged product

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration

Valori medi per 100g / Average value per 100g

Valore energetico / <i>Energy Value</i>	1761,74 kj 424,45 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	33,7 g
di cui Acidi grassi saturi / <i>of which Saturated Fatty Acids</i>	23,5 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	3,8 g
di cui Zuccheri / <i>of which Sugar</i>	2,4 g
Proteine / <i>Protein</i>	26,4 g
Sale / <i>Salt</i>	4,0 g