

PUTTUMAGGIORESU PECORINO SEMISTAGIONATO DEMISEASONED PECORINO

Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

INGREDIENTI INGREDIENTS

Latte ovino, caglio di vitello, fermenti lattici, sale;
Sheep's milk, calf rennet, milk enzymes, salt.

ALLERGENI ALLERGENS

Latte
Milk

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE SURFACE TREATMENTS

Protettivo plastico per alimenti con conservanti; crosta non edibile.
Plastic protective film with preservatives. The cheese rind is not edible.

CARATTERISTICHE CHARACTERISTICS

Formaggio da tavola, a pasta cotta, bianca tendente al paglierino con il progredire della stagionatura, compatta o leggermente occhiata, caratterizzata da una ridotta granulosità nel prodotto più stagionato, dal sapore dolce nel tipo meno stagionato, più intenso tendente al piccante nel prodotto maturo;
Table hard-paste cheese; its colour varies from white to slightly straw yellow as it ages; compact or with tiny holes, it becomes slightly crumbly when matured. The taste of the young cheese is quite sweet, while the matured cheese has a more intense and even piquant taste.

ASPETTO ESTERNO EXTERNAL ASPECT

Diametro delle facce di 35-36 cm / *Diameter of the wheel: 27-35 cm*
Altezza dello scalzo di 14-20 cm / *Edge: 28-34 cm*
Forma cilindrica a facce piane / *Cylindrical shape with flat surface*

CONFEZIONAMENTO PACKAGING

Primario: Busta sottovuoto per forma intera o porzionata
Secondario: numero 1 forma per collo (di cartone)
Terziario: numero 20 colli per pallet
Primary: *Vacuum bag for whole or portioned shape*
Secondary: *number 1 piece per package (cardboard)*
Tertiary: *number 20 packages per pallet*

STAGIONATURA AGING

4 mesi;
4 months.

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>	1781,51 kj 429,12 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	33,8 g
di cui Acidi grassi saturi / <i>of which Saturated Fatty Acids</i>	23,7 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	3,7 g
di cui Zuccheri / <i>of which Sugar</i>	3,0 g
Proteine / <i>Protein</i>	27,5 g
Sale / <i>Salt</i>	1,5 g