

## Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

**INGREDIENTI**

INGREDIENTS

Latte di pecora, caglio di agnello in pasta, sale, fermenti lattici;  
*Sheep's milk, lamb rennet in paste, salt, milk's 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 o da grattugia, a pasta dura, bianca tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o leggermente occhiata, dal sapore forte e deciso più o meno piccante a seconda della stagionatura;

*Enjoyable as table cheese or grated; hard paste, with a colour that varies from white to slightly straw yellow as it ages; compact or with tiny holes with a full and strong taste that becomes piquant as it ages.*

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.*

**ASPETTO ESTERNO**

EXTERNAL ASPECT

Crosta rigata, consistente di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello stagionato;  
*Ribbed 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>	1685,68 kj 406,37 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	33,1 g
di cui Acidi grassi saturi / <i>of which Saturated Fatty Acids</i>	19,45 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	2,3 g
di cui Zuccheri / <i>of which Sugar</i>	1,9 g
Proteine / <i>Protein</i>	24,8 g
Sale / <i>Salt</i>	1,8 g