

# CACIOTTA FRIDA FORMAGGIO PECORINO DOLCE

## SWEET PECORINO CHEESE

### Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

#### INGREDIENTI INGREDIENTS

Latte di pecora refrigerato (di prima scelta), caglio di vitello in polvere, sale, fermenti lattici;  
*First-choice refrigerated 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, ottenuto da latte di pecora intero, a pasta bianca, morbida, con leggera occhiatura, apprezzato per il sapore delicato, dolce e aromatico;  
*Table cheese made from whole sheep's milk; white and soft paste, with tiny holes, appreciated for its delicate, sweet and aromatic taste.*

Diametro delle facce di 14-16 cm / *Diameter of the wheel: 27-35 cm*

Altezza dello scalzo di 5-8 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;  
*Smooth hard rind, slightly straw-yellow.*

#### 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 gg ai 30 gg;  
*20 to 30 days.*

#### TEMPERATURA DI STAGIONATURA AGING TEMPERATURE

10 ± 2 °C

#### DATA DI SCADENZA MINIMUM DURABILITY

60 gg per il porzionato sottovuoto a 4° ± 2° C  
*60 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>	1548,69 kj 373,04 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	29,4 g
di cui Acidi grassi saturi / <i>of which Saturated Fatty Acids</i>	20,7 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	3,1 g
di cui Zuccheri / <i>of which Sugar</i>	3,0 g
Proteine / <i>Protein</i>	24,0 g
Sale / <i>Salt</i>	1,1 g