

Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

INGREDIENTI
INGREDIENTS

Latte di pecora, fermenti lattici, caglio di vitello in polvere, sale;
First-choice refrigerated sheep's milk, milk enzymes, calf rennet in powder, salt.

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 semicotta, bianca tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o leggermente occhiata, dal sapore dolce, aromatico molto equilibrato;
Table cheese made from whole sheep's milk; semisoft texture, its colour varies from white to slightly straw yellow as it ages; compact with tiny holes. Its taste is sweet, aromatic and balanced.

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 surface and straight outer edge.*

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 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

Inferiore ai 6 mesi;
Less than 6 months.

TEMPERATURA DI STAGIONATURA
AGING TEMPERATURE

10° ± 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>	1685,68 kj 406,44 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	31,7 g
di cui Acidi grassi saturi / <i>of which Saturated Fatty Acids</i>	21,1 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	3,6 g
di cui Zuccheri / <i>of which Sugar</i>	3,0 g
Proteine / <i>Protein</i>	26,8 g
Sale / <i>Salt</i>	1,5 g