

Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

INGREDIENTI

INGREDIENTS

Latte di pecora, caglio di vitello in polvere, sale, fermenti lattici;
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, a pasta semicotta, bianca tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, tenera, elastica, compatta o leggermente occhiata, dal sapore gradevolmente dolce e armonioso; con l'avanzare delle maturazione, grazie all'azione proteolitica dei fermenti lattici utilizzati, diventa più digeribile.

Table cheese, half-cooked paste; its colour varies from white to slightly straw yellow as it ages; tender, elastic, compact or with tiny holes. Its taste is sweet and harmonious. As maturation advances, thanks to the proteolytic action of the milk enzymes used, it becomes more digestible.

Diametro delle facce di 12-16 cm / *Diameter of the wheel: 27-35 cm*

Altezza dello scalzo di 6-9 cm / *Edge: 28-34 cm*

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

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 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 ai 60 gg;

20 to 60 days.

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>	1387 kj 334 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	27,1 g
di cui Acidi grassi saturi / <i>of which Saturated Fatty Acids</i>	17,5 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	0,0 g
di cui Zuccheri / <i>of which Sugar</i>	0,0 g
Proteine / <i>Protein</i>	22,7 g
Sale / <i>Salt</i>	1,6 g