



Contrada Sovereto
89020 Candidoni (RC)
P.IVA 01425780804



Tel/Fax: 0966 773766 - mail: info@fattoriadellapiana.it

COOP FATTORIA DELLA PIANA
SOCIETA' AGRICOLA

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



IDENTIFICAZIONE COMMERCIALE - **PECORINO CALABRESE**

COD. PRODOTTO - 60010

TIPO PRODOTTO - FORMAGGIO DI PECORA STAGIONATO

LATTE/ORIGINE - LATTE OVINO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA 

LATTE TRATTAMENTI - LATTE PASTORIZZATO A 74°C

INGREDIENTI: **LATTE OVINO INTERO PASTORIZZATO**, SALE,
CAGLIO, FERMENTI LATTICI

PESO UNITARIO FORME - 2 KG

STAGIONATURA MINIMA - 120 GIORNI

SHELF LIFE - 180 GIORNI

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto min 4° max 8°
INDICAZIONI SUPPLEMENTARI	*Prodotto senza conservanti, senza OGM, prodotto non indicato a soggetti intolleranti al lattosio e proteine del latte.
	* Da consumare preferibilmente a temperatura ambiente
STAGIONATURA- CONTENUTO D'ACQUA	PASTA DURA
ALLERGENI	<u>LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011</u>
CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE	Formaggio stagionato di pura pecora; forma a base circolare, alta; crosta rigata dal colore scuro con pasta bianca e compatta.
TRATTAMENTI SUBITI	Salatura in crosta, lavaggio. Crosta non edibile
IMBALLAGGIO	Cartone 10x40x40 cm - N° Pezzi 4
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)	
KCALORIE (kcal/100g)	450,02
KJOULE (kJ/100g)	1868,26
PROTEINE GREZZE (g/100g)	29,3
GRASSI (g/100g)	35,46
di cui SATURI (g/100g)	25,45
CARBOIDRATI (g/100g)	3,42
di cui ZUCCHERI (g/100g)	< 0,5
SALE (g/100g)	1,46