



Contrada Sovereto
89020 Candidoni (RC)
P.IVA 01425780804



COOP FATTORIA DELLA PIANA
SOCIETA' AGRICOLA

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



IDENTIFICAZIONE COMMERCIALE - **GRAN RISERVA**

COD. PRODOTTO - 61003

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 - 6 KG

STAGIONATURA MINIMA - 12 MESI

SHELF LIFE - 12 MESI

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, con pasta friabile e gusto ricco un po' piccante. Si riconosce per la caratteristica crosta scura e per il tipico sapore di pecora.
TRATTAMENTI SUBITI	Lavaggio, salatura in crosta. Crosta non edibile.
IMBALLAGGIO	Cartone 15x40x40 cm - N° Pezzi 1
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)	
KCALORIE (kcal/100g)	434,17
KJOULE (kJ/100g)	1801,5
PROTEINE GREZZE (g/100g)	26,41
GRASSI (g/100g)	34,98
di cui SATURI (g/100g)	25,7
CARBOIDRATI (g/100g)	3,43
di cui ZUCCHERI (g/100g)	< 0,05
SALE (g/100g)	2,6