



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 CLASSICO**

COD. PRODOTTO - 60005

TIPO PRODOTTO - FORMAGGIO DI PECORA

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 - 1,8 KG

STAGIONATURA MINIMA - 60 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 |
| | * Da consumare preferibilmente a temperatura ambiente |
| STAGIONATURA- CONTENUTO D'ACQUA | PASTA SEMI-DURA |
| ALLERGENI | <u>LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011</u> |
| CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE | Cacio di pura pecora; la buccia si presenta morbida e rigata e la pasta bianca è caratterizzata da una leggera occhiatura che ne contraddistingue l'aroma. Il sapore è ben caratterizzato dal latte di pecora. |
| 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) | 392,9 |
| KJOULE (kJ/100g) | 1631,7 |
| PROTEINE GREZZE (g/100g) | 25,31 |
| GRASSI (g/100g) | 30,51 |
| DI CUI SATURI (g/100g) | 22,08 |
| CARBOIDRATI (g/100g) | 4,27 |
| di cui ZUCCHERI (g/100g) | < 0,05 |
| SALE (g/100g) | 1,88 |