



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