



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 STRACCHINATO**

COD. PRODOTTO - 60002

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 - 10 GIORNI

SHELF LIFE - 60 GIORNI

<b>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</b>	conservare in luogo fresco e asciutto min 4° max 8°
<b>INDICAZIONI SUPPLEMENTARI</b>	*Prodotto senza conservanti, senza OGM
	* Da consumare preferibilmente a temperatura ambiente
<b>STAGIONATURA- CONTENUTO D'ACQUA</b>	PASTA MOLLE
<b>ALLERGENI</b>	<b><u>LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011</u></b>
<b>CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE</b>	Formaggio prodotto con latte di pecora con minimo 10 giorni di maturazione. Forma con base circolare. Crosta morbida e liscia. sapore sapido e dolce.
<b>TRATTAMENTI SUBITI</b>	salatura in crosta, lavaggio. Crosta non edibile
<b>IMBALLAGGIO</b>	Cartone 10x40x40 cm - N° Pezzi 4
<b>VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)</b>	
<b>KCALORIE (kcal/100g)</b>	349,54
<b>KJOULE (kJ/100g)</b>	1449,49
<b>PROTEINE GREZZE (g/100g)</b>	19,89
<b>GRASSI (g/100g)</b>	28,84
<b>di cui SATURI (g/100g)</b>	2,93
<b>CARBOIDRATI (g/100g)</b>	2,61
<b>di cui ZUCCHERI (g/100g)</b>	< 0,5
<b>SALE (g/100g)</b>	1,18