



PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM

100%
LATTE
ITALIANO



GRAN RISERVA

PECORINO STAGIONATO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 060003

FATTORIADELLAPIANA.IT



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM

PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



GRAN RISERVA

PECORINO STAGIONATO | PECORINO AGED

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Il nostro pecorino Gran Riserva è prodotto con latte di pecora 100% calabrese. La crosta si presenta dura e rigata, la pasta friabile ottima da degustare a scaglie. Il sapore presenta l'intensità caratteristica del latte di pecora ed è reso leggermente piccante dalla prolungata stagionatura.

Made of 100% sheep milk, this aged pecorino has a dark rind and a slightly crumbly inside. The taste presents the intensity characteristic of pecorino cheese and it's slightly spicy due to the long ripening.



INGREDIENTI: LATTE INTERO DI PECORA PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI. TRATTATO IN SUPERFICIE CON OLIO D'OLIVA.

INGREDIENTS: PASTEURIZED SHEEP'S MILK, SALT, RENNET, CULTURES.

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITION FACTS
Valori medi per 100 g
Average Values per 100g

Energia/Energy	kcal 412 / kJ 2127
Grassi/Fat	39,2 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	24,2 g
Carboidrati/Carbohydrates	2,9 g
di cui zuccheri/of wich sugar	<0,05 g
Proteine grezze/Proteins	36,9 g
Sale/Salt	2,8 g

TRATTAMENTI SUBITI:
SALATURA IN CROSTA, LAVAGGIO
CROSTA NON EDIBILE

TREATMENTS:
RIND SALTING, WASHING
NOT EDIBLE RIND

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
E ASCIUTTO MIN 4°C - MAX 8°C

STORAGE CONDITIONS:
KEEP IN A COOL PLACE
AND DRY MIN 4 °C - MAX 8 °C

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 74 °C

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 74 °C

STAGIONATURA MINIMA:
12 MESI

MINIMUM RIPENING:
12 MONTH

SHELF LIFE:
12 MESI

SHELF LIFE:
12 MONTH



FORMATI: 6 KG

WEIGHT: 6 KG

COD. PRODOTTO: | **PRODUCT CODE:** 060003