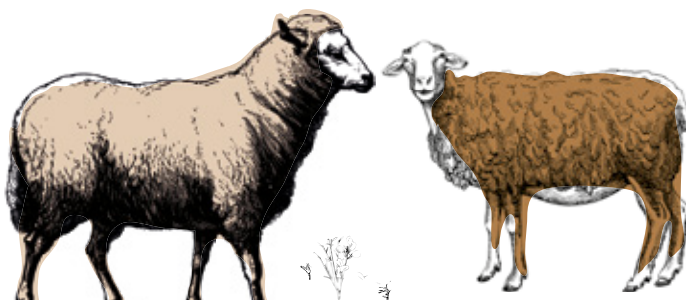




PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM

100%
LATTE
ITALIANO



PECORINO CALABRESE

STAGIONATO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 060004

FATTORIADELLAPIANA.IT



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM

PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



PECORINO CALABRESE

STAGIONATO | AGED

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Formaggio stagionato di pura pecora dalla forma a base circolare ed alta.
La crosta è rigata e dal colore scuro mentre la pasta si presenta bianca e compatta.
Il sapore è deciso ed armonico.

Made of 100% sheep milk, this aged pecorino presents a round tall shape with a dark rind and is white and firm on the inside.
The taste is intense and well balanced.



INGREDIENTI: LATTE INTERO DI PECORA PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI.

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

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

Energia/Energy	kcal 450 / kJ 1864
Grassi/Fat	35,46 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	25,45 g
Carboidrati/Carbohydrates	3,42 g
di cui zuccheri/of wich sugar	<0,01 g
Proteine grezze/Proteins	29,30 g
Sale/Salt	1,46 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:
120 GIORNI

MINIMUM RIPENING:
120 DAYS

SHELF LIFE:
12 MESI

SHELF LIFE:
12 MONTH



FORMATI: 1,8 KG

WEIGHT: 1,8 KG

COD. PRODOTTO: | **PRODUCT CODE:** 060004