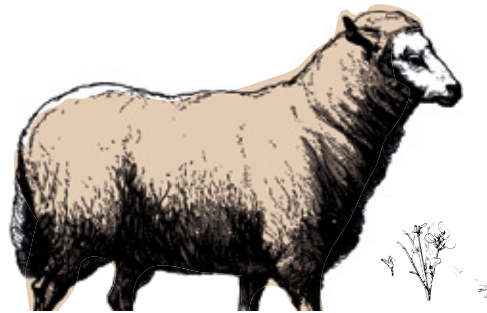




PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM



PECORINO CLASSICO

SEMI-STAGIONATO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 061005

FATTORIADELLAPIANA.IT



PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



PECORINO CLASSICO

SEMI-STAGIONATO | SEMI-AGED

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Formaggio di pura pecora; la buccia si presenta rigata e la pasta bianca è caratterizzata da una leggera occhiatura che lo contraddistingue. Il sapore è delicato pur mantenendo le note decise tipiche del latte di pecora.

Pecorino cheese with a hard rind and white on the inside.
The taste is delicate while maintaining the intensity typical of sheep milk.



INGREDIENTI: LATTE OVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI.

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

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

Energia/Energy	kcal 393 / kJ 1631
Grassi/Fat	30,51 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	22,30 g
Carboidrati/Carbohydrates	4,27 g
di cui zuccheri/of wich sugar	<0,01 g
Proteine grezze/Proteins	25,31 g
Sale/Salt	1,88 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:
60 GIORNI

MINIMUM RIPENING:
60 DAYS

SHELF LIFE:
180 GIORNI

SHELF LIFE:
180 DAYS



FORMATI: 1,8 KG

WEIGHT: 1,8 KG

COD. PRODOTTO: | **PRODUCT CODE:** 061005