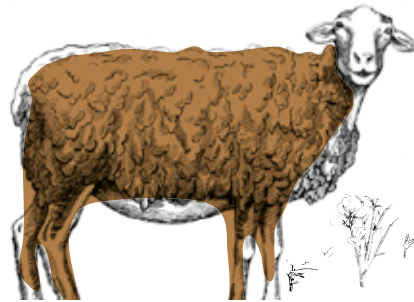




PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM



PECORINO MONTE PORO SOVERETO

SEMI-STAGIONATO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 061006

FATTORIADELLAPIANA.IT



PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



PECORINO MONTE PORO SOVERETO

SEMI-STAGIONATO | SEMI-AGED

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Il nostro pecorino ha una buccia morbida e rigata e la pasta bianca è caratterizzata da una leggera occhiatura che lo contraddistingue l'aroma. Il sapore è morbido e presenta l'aromaticità tipica del latte di pecora.

This pecorino cheese presents a circular form, soft rind and is white on the inside. The taste is delicate and presents the notes 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 374 / kJ 1552 |
| Grassi/Fat | 30,60 g |
| di cui acidi grassi saturi/of wich saturated | 22,30 g |
| Carboidrati/Carbohydrates | 1,13 g |
| di cui zuccheri/of wich sugar | 0,02 g |
| Proteine grezze/Proteins | 23,56 g |
| Sale/Salt | 1,91 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:
25-30 GIORNI

MINIMUM RIPENING:
25-30 DAYS

SHELF LIFE:
90 GIORNI

SHELF LIFE:
90 DAYS



FORMATI: 1,2 KG

WEIGHT: 1,2 KG

COD. PRODOTTO: | **PRODUCT CODE:** 061006