



PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM

100%
LATTE
ITALIANO



PECORINO PEPATO

CON PEPE NERO - STAGIONATO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 060011

FATTORIADELLAPIANA.IT



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM

PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



PECORINO PEPATO

CON PEPE NERO - STAGIONATO | BLACK PEPPER - AGED

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Formaggio stagionato di pura pecora, pecora, arricchito da grani di pepe nero con pasta friabile e gusto ricco un po' piccante.
Si riconosce per la caratteristica crosta scura e per il tipico sapore di pecora.

Made of 100% sheep milk, this aged pecorino cheese, with the addition of black pepper has a dark rind and a slightly crumbly inside. The taste is slightly spicy and characteristic of pecorinocheese.



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

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

VALORI NUTRIZIONALI
NUTRITION FACTS
Valori medi per 100 g
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:
8 MESI

MINIMUM RIPENING:
8 MONTH

SHELF LIFE:
12 MESI

SHELF LIFE:
12 MONTH



FORMATI: 6 KG

WEIGHT: 6 KG

COD. PRODOTTO: | **PRODUCT CODE:** 060011