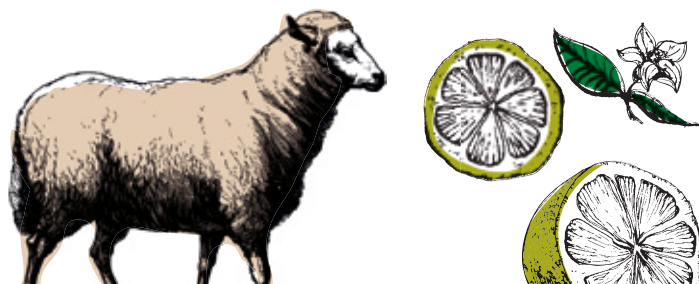




PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM

100%
LATTE
ITALIANO



BERGORINO

AL BERGAMOTTO - STAGIONATO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 064007

FATTORIADELLAPIANA.IT



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM

PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



BERGORINO

AL BERGAMOTTO - STAGIONATO | WITH BERGAMOT - AGED

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Formaggio di pura pecora lavorato e stagionato usando il bergamotto e la sua essenza. L'aroma del bergamotto si fonde con il sapore del pecorino creando un sapore unico che esalta le eccellenze del nostro territorio.

Made of 100% sheep milk, this pecorino was aged with bergamot, a citrus fruit unique to our area. The bergamot exquisite aroma together with the characteristic taste of sheep milk create a harmonic flavor that conveys the uniqueness of our land.



INGREDIENTI: LATTE OVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI, AROMA NATURALE DI BERGAMOTTO, BERGAMOTTO.

INGREDIENTS: PASTEURIZED SHEEP'S MILK, SALT, RENNET, CULTURES, BERGAMOT (EXTERNAL USE).

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

Energia/Energy	kcal 371 / kJ 1539
Grassi/Fat	20,64 g
di cui acidi grassi saturi/of which saturated	2,65 g
Carboidrati/Carbohydrates	<0,10 g
di cui zuccheri/of which sugar	21,82 g
Proteine grezze/Proteins	2 g
Sale/Salt	

TRATTAMENTI SUBITI:
SALATURA IN CROSTA
CROSTA NON EDIBILE

TREATMENTS:
RIND SALTING
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 GIORNI

MINIMUM RIPENING:
25 DAYS

SHELF LIFE:
90 GIORNI

SHELF LIFE:
90 DAYS



FORMATI: 1 KG

WEIGHT: 1 KG

COD. PRODOTTO: | **PRODUCT CODE:** 064007