



PRODOTTO
SENZA CONSERVANTI,
SENZA OGM



TUMA

FORMAGGIO MORBIDO DI PECORA

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA



COD. PRODOTTO: | PRODUCT CODE: 010008

FATTORIADELLAPIANA.IT



AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM

PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
WITHOUT GMO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
TECHNICAL PRODUCT SHEET



TUMA

FORMAGGIO MORBIDO DI PECORA | SOFT SHEEP CHEESE

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY



Formaggio di pura pecora con solo un giorno di maturazione. Esternamente presenta una sottile crosta di colore bianco, all'interno la pasta si presenta molto tenera ma consistente al taglio, di colore bianco. Il gusto è dolce e sapido.

Pure sheep's milk cheese with only 1 day of maturation. Externally it has a thin white crust, the whole paste is very tender but consistent when cut, white in color. The taste is sweet and savory.



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

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

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

Energia/Energy	kcal 322 / kJ 1335
Grassi/Fat	26,54 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	15,40 g
Carboidrati/Carbohydrates	2,10 g
di cui zuccheri/of wich sugar	1,4 g
Proteine grezze/Proteins	20,86 g
Sale/Salt	0,75 g

TRATTAMENTI SUBITI:
SALATURA IN CROSTA,
CROSTA NON EDIBILE

TREATMENTS:
BLAST CHILLING.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
E ASCIUTTO MIN 4°C - MAX 8°C

STORAGE CONDITIONS:
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE
AND DRY MIN 4 °C - MAX 8 °C

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 74 °C

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 74 °C

SHELF LIFE:
20 GIORNI

SHELF LIFE:
20 DAYS

STAGIONATURA MINIMA:
1 GIORNI

MINIMUM RIPENING:
1 DAYS

CONFEZIONAMENTO:
BUSTE SOTTO VUOTO

PACKAGING:
VACUUM BAG

FORMATI: 1,8 KG

WEIGHT: 1,8 KG



COD. PRODOTTO: | **PRODUCT CODE:** 010008