



PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
without GMO

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



PECORINO AFFINATO

alla “Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.”
SEMI - STAGIONATO | SEMI - CURED

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY

Formaggio di pura pecora stagionato usando la “Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.”. Il sapore è armonioso, esaltando il gusto tipico del pecorino con un aroma delicato alla cipolla.

Made of 100% sheep milk, this pecorino was aged with the red onion of Tropea Calabria. The flavor is harmonious, enhancing the typical taste of pecorino with a delicate onion aroma.



INGREDIENTI: LATTE OVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI, “Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.” (TRATTAMENTO IN CROSTA).

INGREDIENTS: PASTEURIZED SHEEP'S MILK, SALT, RENNET, CULTURES, RED ONION OF TROPEA CALABRIA (CRUST TREATMENT).

ALLERGENI | ALLERGENS: LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011 | MILK AND MILK COMPONENTS PURSUANT TO EU REG. N. 1169/2011

FORMATO | WEIGHT: 1KG

STAGIONATURA MINIMA | MINIMUM RIPENING: 120 GIORNI | 120 DAYS

SHELF LIFE: 180 GIORNI | 180 DAYS

VALORI NUTRIZIONALI | NUTRITION FACTS

Valori Medi per 100 g | Average Values per 100 g

Energia/Energy	kcal 450 - kj 1868
Grassi/Fat	35,46 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	25,45 g
Carboidrate/Carbohydrates	3,42 g
di cui zuccheri/of wich sugar	< 0,5 g
Proteine/Proteins	29,3 g
Sale/Salt	2 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

SALMONELLA	ASSENTE/ABSENT IN 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE/ABSENT IN 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

ATTIVITA' DELL'ACQUA ACTIVITY WATER (Aw)	0,928
pH	5,38
UMIDITA' HUMIDITY	40,94 %

TRATTAMENTI SUBITI:
SALATURA IN CROSTA, LAVAGGIO
CROSTA NON EDIBILE

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 74 °C

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

CONFEZIONAMENTO:
BUSTE SOTTO VUOTO
CARTONE 10x40x40 CM - 8 PEZZI

TREATMENTS:
CRUST SALTING, WASHING
NOT EDIBLE CRUST

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 74 °C

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

PACKAGING:
VACUUM BAG
CARDBOARD 10x40x40 CM - 8 PIECES

COD. PRODOTTO | PRODUCT CODE: 064010