



PRODUCT PRESERVATIVE FREE,
without GMO

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



AFFINATO ALLE VINACCE

SEMI - STAGIONATO | SEMI - CURED

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY

Formaggio di pura pecora, dal tipico colore violaceo dato dalla vinaccia. La pasta, color giallo paglierino, compatta con piccole occhiature, si scioglie in bocca, con un leggero sentore di vino che sfuma dalla crosta al cuore del formaggio.

Pure sheep's cheese, with a typical purple color given by the marc. The paste, straw yellow in color, compact with small holes, melts in the mouth, with a slight hint of wine that fades from the crust to the heart of the cheese.



INGREDIENTI: LATTE OVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI, VINACCE (TRATTAMENTO IN Crosta)

INGREDIENTS: PASTEURIZED SHEEP'S MILK, SALT, RENNET, CULTURES, MARC (CRUSTING TREATMENT)

ALLERGENI | ALLERGENS: LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011; PUO' CONTENERE TRACCE DI SOLFITI | MILK AND MILK COMPONENTS PURSUANT TO EU REG. N. 1169/2011; IT MAY CONTAIN TRACES OF SULPHITES

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	1,46 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | CHEMICAL PHYSICAL 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: 064006