

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



IDENTIFICAZIONE COMMERCIALE - **PECORINO PEPATO**

FRESCO

COD. PRODOTTO - 061008

TIPO PRODOTTO - FORMAGGIO DI PECORA

LATTE/ORIGINE - LATTE OVINO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA

LATTE TRATTAMENTI - LATTE PASTORIZZATO A 74°C

INGREDIENTI: **LATTE OVINO INTERO PASTORIZZATO**, SALE,
CAGLIO, PEPE NERO IN GRANI, FERMENTI

PESO UNITARIO FORME - 8 KG

STAGIONATURA MINIMA - 2 GIORNI

SHELF LIFE - 60 GIORNI

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	conservare in luogo fresco e asciutto min 4° max 8°
INDICAZIONI SUPPLEMENTARI	Prodotto senza conservanti, senza OGM, prodotto non indicato a soggetti intolleranti al lattosio e proteine del latte.
	* Da consumare preferibilmente a temperatura ambiente
STAGIONATURA- CONTENUTO D'ACQUA	PASTA DURA
ALLERGENI	<u>LATTE E COMPONENTI DEL LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011</u>
CARATTERISTICHE VISIVE E ORGANOLETTICHE	Formaggio fresco di pura pecora, con pasta tenera e gusto ricco un po' piccante.
TRATTAMENTI SUBITI	Lavaggio, salatura in crosta. Crosta non edibile.
IMBALLAGGIO	Cartone 15x40x40 cm - N° Pezzi 1
VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g)	
KCALORIE (kcal/100g)	448,44
KJOULE (kJ/100g)	1859,624
PROTEINE GREZZE (g/100g)	25,68
GRASSI (g/100g)	36,99
di cui SATURI (g/100g)	4,55
CARBOIDRATI (g/100g)	3,2
di cui ZUCCHERI (g/100g)	<0,5
CLORURI (%p/p come NaCl)	2,93

