



PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
without OGM

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



PECORINO STRACCHINATO

PECORINO FRESCO | SOFT PECORINO

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY

Cacio di pura pecora; la pasta bianca è leggermente cremosa, oltre che caratterizzata da un sapore intenso ma dolce.

Made of 100% sheep milk; the white paste is slightly creamy, as well as characterized by an intense but sweet flavour.



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

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

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: 1,8 KG

STAGIONATURA MINIMA | MINIMUM RIPENING: 10 GIORNI | 10 DAYS

SHELF LIFE: 60 GIORNI | 60 DAYS

COD. PRODOTTO | PRODUCT CODE: 060002

VALORI NUTRIZIONALI | NUTRITION FACTS

Valori Medi per 100 g | Average Values per 100 g

Energia/Energy	kcal 318 - kj 1321
Grassi/Fat	28,8 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	18,9 g
Carboidrate/Carbohydrates	2,61 g
di cui zuccheri/of wich sugar	<0,05 g
Proteine/Proteins	19,9 g
Sale/Salt	1,18 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)	0,95
pH	5,38
UMIDITA' HUMIDITY	47,54 %

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 - 4 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 - 4 PIECES