



PRODUCT PRESERVATIVE FREE,  
without GMO

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITA' CERTIFICATA  
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



## PEPATO MISTO fresco

FORMAGGIO PEPATO DI VACCA E PECORA | PEPPERED CHEESE OF COW  
AND SHEEP

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY

Formaggio misto con un solo giorno di stagionatura, arricchito da grani di pepe nero. Esternamente presenta una sottile crosta di colore bianco, all'interno la pasta si presenta molto tenera ma consistente al taglio.

Mixed cheese with only 1 day of maturation, enriched with black pepper grains. Externally it has a thin white rind, inside the paste is very tender but consistent when cut, white in color.



INGREDIENTI: LATTE BOVINO E OVINO INTERO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, PEPE NERO IN GRANI, FERMENTI LATTICI VIVI,.

INGREDIENTS: PASTEURIZED COW AND SHEEP'S MILK, SALT, RENNET, BLACK PEPPER IN GRANS, 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: 7 KG

STAGIONATURA MINIMA | MINIMUM RIPENING: 1 GIORNO | 1 DAY

SHELF LIFE: 30 GIORNI | 30 DAYS

COD. PRODOTTO | PRODUCT CODE: 050020

## VALORI NUTRIZIONALI | NUTRITION FACTS

Valori Medi per 100 g | Average Values per 100 g

<b>Energia/Energy</b>	kcal 322 - kj 1335
<b>Grassi/Fat</b>	25,54 g
<b>di cui acidi grassi saturi/of wich saturated</b>	15.4 g
<b>Carboidrate/Carbohydrates</b>	2.10 g
<b>di cui zuccheri/of wich sugar</b>	1.40 g
<b>Proteine/Proteins</b>	20.86 g
<b>Sale/Salt</b>	0,75 g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>SALMONELLA</b>	<b>ASSENTE/ABSENT IN 25 g</b>
<b>LISTERIA MONOCYTOGENES</b>	<b>ASSENTE/ABSENT IN 25 g</b>

## CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERISTICS

<b>ATTIVITA' DELL'ACQUA   ACTIVITY WATER (Aw)</b>	<b>0,94</b>
<b>pH</b>	<b>5.17</b>
<b>UMIDITA'   HUMIDITY</b>	<b>48.48 %</b>

**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 15x40x40 CM - 1 PEZZO

**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 15x40x40 CM - 1 PIECE