

Pecora

CASTAGNA

Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SP 6032



SICILIA

Pecorino al Peperoncino Fresco

Pecorino fresco siciliano a pasta morbida e compatta, a volte leggermente occhiata. Particolare per l'aggiunta di peperoncino fresco nella pasta.



INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio di agnello, peperoncino (2%), fermenti lattici

CROSTA EDIBILE naturale

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 10gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1441 KJ/380 Kcal

Grassi 26 g - di cui acidi grassi saturi: 18 g -

Carboidrati <1 g - di cui zuccheri: 0.08 g -

Proteine 22 g

Sale 2 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
2.5 kg	2	6	6	485X260XH120	60 gg

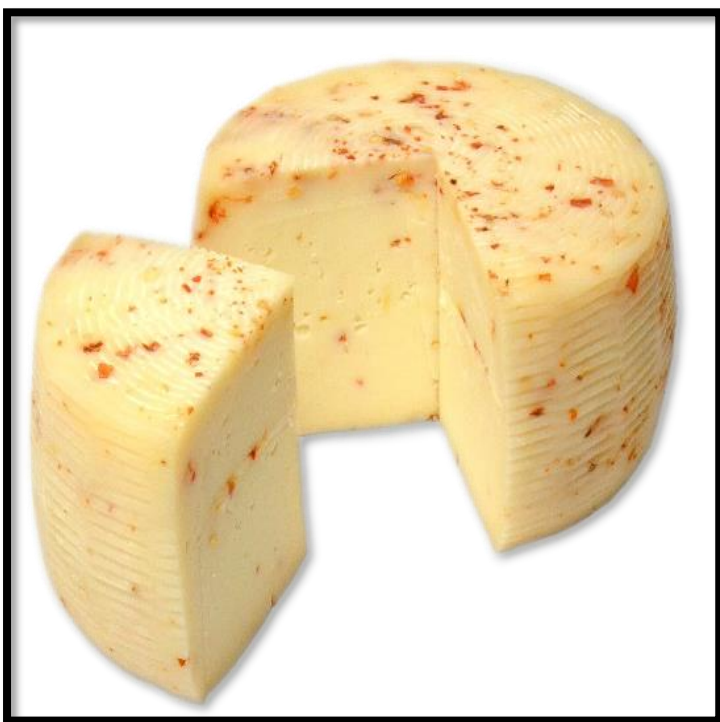
*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: cilindrica a facce piane canestrata

DIAMETRO: 16 cm

SCALZO: convesso

Caratteristiche organolettiche

Il formaggio pecorino fresco ha una forma canestrata, con crosta sottile e naturale, senza trattamenti e che pertanto risulta edibile. Il colore è bianco tendente al giallo paglierino. La pasta ha colore bianco avorio, con occhiatura rara e struttura morbida al tatto; l'odore e l'aroma sono gradevoli, il gusto è dolce aromatico caratteristico.

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 47 %

Sostanza Secca: 53 %

Grasso sul secco: 40 %

pH: 5.05 - 5.15

Aw: 0.87-0.80