CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SP6014

MARCHE

Pecorino Conciato alle Noci

Formaggio pecorino dalla particolare stagionatura che avviene dentro a botti di rovere dove per lunghi anni ha maturato il Brunello di Montalcino. In primavera le foglie del noce vengono opportunamente preparate al fine di creare gli strati necessari alla stagionatura dei pecorini, ove per alcuni mesi riposano in barrique. La pasta è di colore giallo paglierino, ricco di profumi, dal sapore suadente e saporito.

INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio

CROSTA NON EDIBILE dal colore aranciato

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-8°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 180 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1679 KJ/401 Kcal
Grassi	33 g – di cui acidi grassi saturi: 27 g -
Carboidrati	< 0.01 g – di cui zuccheri; < 0.01 g -
Proteine	26 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

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

Specifiche tecniche

Dimensioni

FORMA: rotonda

Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto è a pasta di colore giallognolo, dal sapore intenso.

Tecnologia di produzione

Il latte viene pastorizzato a 72- 74°C, raffreddato a 35- 38°C e vengono aggiunti i fermenti lattici, si ha una sorta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura del caglio, scarico negli stampi, stufatura, salatura a secco per due volte al giorno per le prime 24 ore. La prima fase della stagionatura avviene a temperatura controllata di 8-10°C e al comparire delle prime muffe bianche, le forme vengono cosparse da foglie di noci e sistemare in barrique di rovere dove per lunghi anni è invecchiato il Brunello di Montalcino.

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