

Pecora



Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SP6020



LAZIO

# Pecorino Contadino

Formaggio stagionato 6 mesi, a pasta semicotta friabile, leggermente occhiata; dai profumi delicati e dal sapore dolce.



## INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.

**CROSTA NON EDIBILE:** trattata superficialmente con olio di semi di lino, olio di semi di girasole e aceto di vino bianco

**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** 1892 KJ/ 459 Kcal

**Grassi** 39 g - di cui acidi grassi saturi: 33.4 g -

**Carboidrati** 0.1 g - di cui zuccheri: 0g -

**Proteine** 26.3 g

**Sale** 1.7 g

## INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
3 kg	2	6	6	510X240XH155	60 gg

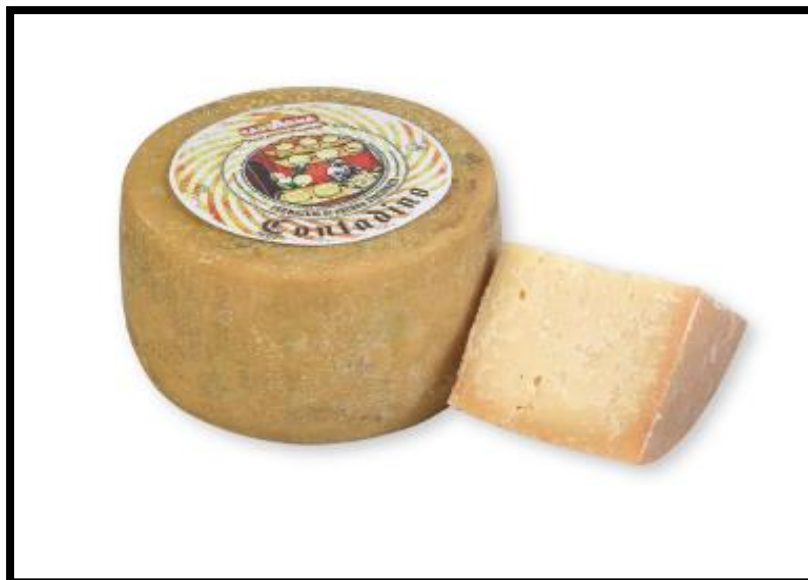
\*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

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

### Caratteristiche Microbiologiche

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

### Caratteristiche organolettiche

Pecorino stagionato a pasta semicotta friabile, leggermente occhiata, con un impasto di colore bianco gessato e una crosta esterna che va dal paglierino al color mattone. Si distingue per la delicatezza del profumo, alla quale corrisponde perfettamente la delicatezza del suo sapore.

### Caratteristiche Chimiche

Umidità: 30 %

Sostanza Secca: 70 %

Grasso sul secco: 48 %