

Pecora

CASTAGNA

Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SP6009



TOSCANA

Pecorino di Pienza Morchiato

Definito morchiato in quanto la caratteristica di questo prodotto è nella lavorazione della sua crosta. La morchia è lo strato denso che resta sul fondo degli orci di terracotta nei quali l'olio di oliva viene riposto in inverno dopo la spremitura delle olive per garantirne la conservazione fino all'anno successivo. A primavera, una volta che l'olio diventa limpido e si è separato dalla fondata, viene travasato e la fondata veniva usata, già dai tempi antichi, per spalmare le forme di formaggio. E' un sistema naturale che permette di stagionare e conservare il pecorino.



INGREDIENTI:

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

CROSTA NON EDIBILE: dalla buccia consistente, di colore nero chiaro fondata di olio

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: 90/120 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1780 KJ/ 429 Kcal

Grassi 36 g - di cui acidi grassi saturi: 25 g -

Carboidrati 0.8 g - di cui zuccheri: < 0.5 g -

Proteine 26 g

Sale 1.6 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
1.5 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

DIAMETRO: 16 cm

SCALZO: convesso



Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche organolettiche

Dalla pasta giallo paglierino, con occhiatura quasi inesistente dal sapore e gusto particolarmente marcato. Definito morchiato in quanto la caratteristica di questo prodotto è nella lavorazione della sua crosta. La morchia è lo strato denso che resta sul fondo degli orci di terracotta nei quali l'olio di oliva viene riposto in inverno dopo la spremitura delle olive per garantirne la conservazione fino all'anno successivo. A primavera, una volta che l'olio diventa limpido e si è separato dalla fondata, viene travasato e la fondata veniva usata, già dai tempi antichi, per spalmare le forme di formaggio. E' un sistema naturale che permette di stagionare e conservare il pecorino.