

Pecora

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SP6012



MARCHE

Pecorino Stagionato in Fossa

Pecorino caratterizzato dalla stagionatura per 180 gg in fosse ricavate nelle antiche neviere scavate nel tufo e nell'argilla situate all'interno dell'antica residenza cardinalizia in Cartoceto, da anni dedicata alla stagionatura del pecorino. Formaggio dalla crosta scura con unghia pronunciata con sfumature dal rosa chiaro all'arancio; la pasta è di colore giallo intenso. L'aroma ed il sapore sono intensi caratteristici della fossa.



Stagionatura: 180 gg

INGREDIENTI:

Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio

CROSTA NON EDIBILE: dal colore scuro e al taglio con presenza di unghia netta e pronunciata con sfumature dal rosa all'arancio.

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**

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	2350 KJ/559.7 Kcal
Grassi	37 g - di cui acidi grassi saturi: 26.2 g -
Carboidrati	< 0.01 g - di cui zuccheri: < 0.01 g -
Proteine	32 g
Sale	4 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
1.8 kg	2	6	6	355X355XH120	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



Caratteristiche organolettiche

Il prodotto è a pasta di colore giallognolo con possibili macchie arancioni; nelle forme più piccole la pasta tende ad aver un colore giallo ocra, quasi marroncina con filamenti blu erborinati, dovuti all'affinamento. Il sapore è intenso e caratteristico della fossa.

Caratteristiche Microbiologiche

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

Dimensioni

FORMA: rotonda

Tecnologia di produzione

Pastorizzazione del latte a 72- 74°C e raffreddamento a 35-38°C con aggiunta di fermenti lattici e sosta di fermentazione; successiva aggiunta del caglio e coagulazione, rottura del coagulo, 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, la forma viene cosparsa di olio di oliva; poi una volta preparate le fosse con l'adagiamento delle sacche riempite di formaggio si cosparge il tutto con erbe aromatiche e si chiude la botola di ingresso; in tale luogo si perfeziona lo sviluppo di lieviti e muffe che caratterizzano il pecorino.

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 30 %

Sostanza Secca: 70 %

Grasso sul secco: 50 %