

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)

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

## 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 %