

COD. ARTICOLO: FN5016.2



PIEMONTE

Testun di pecora

Formaggio prodotto con latte di pecora crudo. La pasta si differenzia in base al periodo di produzione variando dal giallo paglierino estivo al bianco per le produzioni invernali. Pasta compatta, priva di occhiatura. Il sapore e gli aromi sono delicati e si intensificano con l'aumentare della stagionatura.

**INGREDIENTI:**

Latte di pecora crudo, sale, caglio

CROSTA NON EDIBILE

Stagionatura: 120 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferito a 100 g di prodotto)

Energia 1630 KJ/388 Kcal

Grassi 30 g – di cui acidi grassi saturi 20 g –

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

Proteine 29 g

Sale 1.3 g

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte
 (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-6°C**ORIGINE DEL LATTE:** Italia NO OGM**INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO***

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
3 Kg	1	Su richiesta	Su richiesta	//	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

E' un formaggio a pasta cruda e pressata; la crosta è sottile ma consistente, di colore bruno o dorato con muffa naturale; la pasta della produzione invernale è di colore bianco, nella produzione primaverile è di colore paglierino; priva di occhiatura, è compatta. Il sapore e gli aromi sono delicati ma si intensificano con l'aumentare della stagionatura.

Caratteristiche Chimiche

Grasso sul secco: > 40 %

Sostanza secca: 63%

Umidità: 37 %

Dimensioni

FORMA: cilindrica a facce piane

DIAMETRO: 30 cm

SCALZO: 9-10 cm, lievemente convesso

Caratteristiche Microbiologiche

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