Pecora



COD. ARTICOLO: SP 6003







Piccola tometta di latte ovino lavorato a crudo, prodotto in alpeggio nell'alta Val Chisone. La pasta è grassa, finemente occhiata. In bocca è gustosa, con sentori di erbe alpine.



INGREDIENTI:

Latte di pecora crudo, sale e caglio

MATERIA PRIMA: latte di pecora crudo intero conforme al REG. CE 853/2004

CROSTA NON EDIBILE

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

Stagionatura: 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1260 KJ/300 Kcal		
Grassi	30 g – di cui acidi grassi saturi: 18 g –		
Carboidrati	<1g – di cui zuccheri: <1 g –		
Proteine	20 g		
Sale	2.2 g		

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PES0	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
800 g	4	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



Dimensioni

FORMA: cilindrica a facce piane

DIAMETRO: 10 - 15 cm

SCALZO: 7 cm leggermente convesso

Caratteristiche organolettiche

Formaggio dalla pasta compatta, finemente occhiata, gustosa al palato con sentore di erba alpina.

Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 30 %

Sostanza Secca: 70 %

Grasso sul secco: 40 %

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