

CODE DE L'ARTICLE: SP6031



Pecorino al pepe

Pecorino Sicilien frais. Il a une pâte molle et une croûte mince et naturelle. L'absence de traitements sur la croûte assure sa comestibilité. La pâte est élastique et enrichie de grains de poivre noir à l'intérieur. L'odeur et l'arôme sont agréables, le goût savoureux.



INGRÉDIENTS :

Lait de brebis pasteurisé, sel, présure d'agneau, poivre noir 4%, ferments lactiques

CROÛTE COMESTIBLE

ALLERGÈNES : lait et produits à base de lait (Directive UE N° 1169/2011)

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 4°C

ORIGINE DU LAIT : Italie **SANS OGM**

Maturation : 10 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

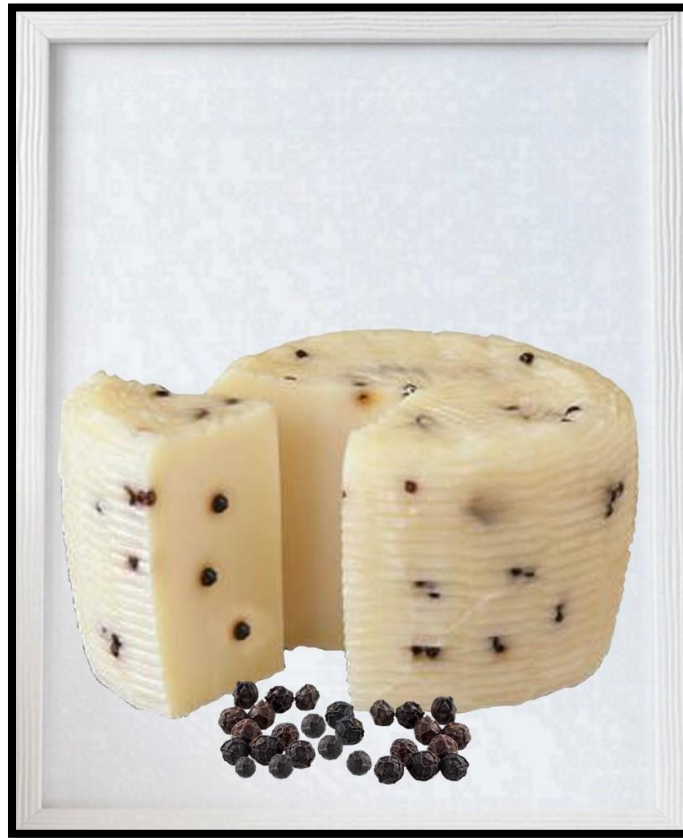
Energie	1441 KJ/ 380 Kcal
Graisses	26 g dont acides gras saturés 18 g
Glucides	<1 g dont sucres 0.08 g
Protéines	22 g
Sel	2.9 g

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
2 Kg	2	6	6	485x260XH120	60 jours

Les emballages utilisés sont en conformité avec la législation en vigueur.

Spécifications techniques



Dimensions

Moule : cylindre

Diamètre : 16 cm

Talon : convexe

Caractéristiques chimiques :

Humidité : 30 %

Matière sèche : 70 %

Matières grasses / l'extrait sec : 40 %

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

Caractéristiques

Le fromage a une croûte mince et naturelle, sans traitements, donc comestible. Le couleur de la pâte est blanc tendant au jaune paille. La structure est compacte avec rare trous.