Brebis



CODE DE L'ARTICLE: SP6023



Pecorino Borgoantico

Pecorino d'origine Latium, dont la particularité est d'avoir une forme non-régulière en raison de l'utilisation du cercle ou lieu du moule. Le fromage est mis en maturation dans des anciennes grottes, un environnement humide qui permet à ce fromage d'affiner son goût enveloppant. Savoureux et persistent.



INGRÉDIENTS:

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

CROÛTE PAS COMESTIBLE: traité superficiellement avec de l'huile de tournesol et du vinaigre de vin blanc

ALLERGÈNES : lait et produits à base de lait

(Directive UE N° 1169/2011)

MÉTHODE DE STOCKAGE: 0-8°C

ORIGINE DU LAIT: Italie SANS OGM

Maturation: 10 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie	1522 KJ/ 366 Kcal		
Graisses	27.3 g dont acides gras saturés 18.9 g		
Glucides	0.1 g dont sucres 0g		
Protéines	30 g		
Sel	1.9 g		

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
4 Kg	2	6	6	510x240xH155	60 jours
					_

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

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB) Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com www.castagnasrl.com

Rév. 29 Mai 2019



Brebis Spécifications techniques



Dimensions

Moule: cylindre

Caractéristiques

Fromage avec une pâte friable de couleur jaune paille. La saveur épicée est obtenue à partir de l'utilisation d'une présure fort qui améliore le goût. L'odeur est typique du produit. La particularité est d'être assaisonné dans un environnement humide qui permet à ce fromage d'affiner son goût enveloppant.

Caractéristiques chimiques :

Humidité: 30 %

Matière sèche: 70 %

Matières grasses /l'extrait sec : 48 %

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)