

CODE DE L'ARTICLE: SP6032



## Pecorino al peperoncino fresco

Pecorino Sicilien frais. La pâte est douce et compacte avec des légers trous. Spécial pour l'ajout du piment frais.

### INGRÉDIENTS :

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

CROÛTE COMESTIBLE



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.g

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

**MÉTHODE DE STOCKAGE :** 0- 4°C

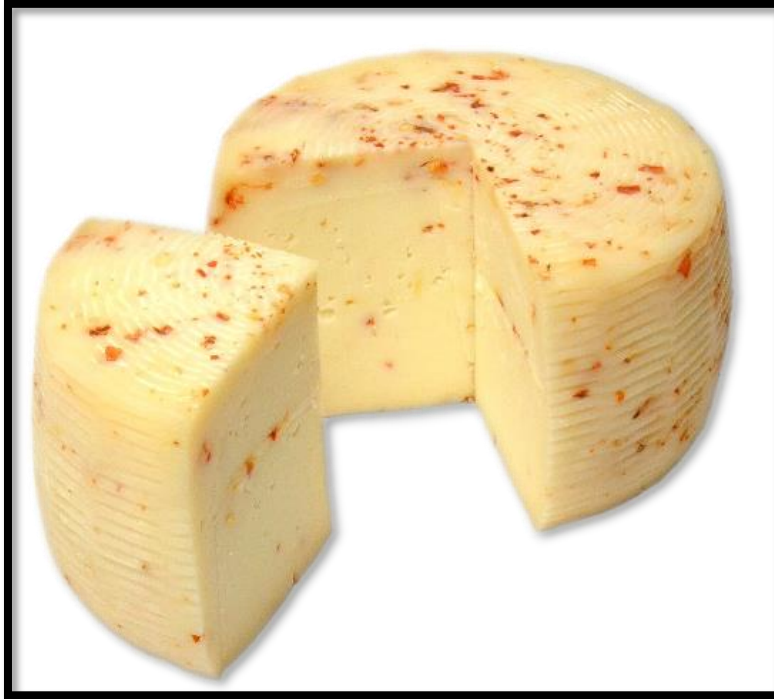
**ORIGINE DU LAIT :** Italie **SANS OGM**

### PALETTISATION\*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
2,5 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*

Pecorino frais avec une croûte mince et naturelle, donc comestible, de couleur blanche tendant au jaune paille. La pâte a une couleur blanche ivoire avec rares trous. L'odeur et l'arôme sont agréables ; le goût est caractéristique, aromatique et doux.

### *Caractéristiques chimiques :*

Humidité : 47 %

Matière sèche : 53 %

Matières grasses / l'extrait sec : 40 %

PH : 5.05 – 5.15

Aw : 0.87 – 0.80

### *Caractéristiques microbiologiques*

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)