

CAE FORMAGGIO PECORINO SEMISTAGIONATO DEMISEASONED PECORINO CHEESE

Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

INGREDIENTI

INGREDIENTS

Latte di pecora, fermenti lattici, caglio di capretto in pasta, sale;
Sheep's milk, milk enzymes, kid goat rennet in paste, salt.

ALLERGENI

ALLERGENS

Latte
Milk

TRATTAMENTI IN SUPERFICIE

SURFACE TREATMENTS

Protettivo plastico per alimenti con antimuffa; crosta non edibile.
Plastic protective antimould film. The cheese rind is not edible.

CARATTERISTICHE

CHARACTERISTICS

Formaggio da tavola, ottenuto da latte di pecora intero, a pasta semicotta, bianca tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o leggermente occhiata, dal sapore piccante, aromatico molto persistente;

Table cheese made from whole sheep's milk; half cooked paste, which colour varies from white to slightly straw yellow as it ages; compact or with tiny holes. Its taste is piquant, aromatic and persistent.

Diametro delle facce di 18-22 cm / Diameter of the wheel: 27-35 cm

Altezza dello scalzo di 7-10 cm / Edge: 28-34 cm

Forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto / Cylindrical shape with flat surfaces and straight edge.

Peso: 2,2 - 2,5 kg / Weight: 2,2 - 2,5 kg.

ASPETTO ESTERNO

EXTERNAL ASPECT

Crosta liscia, consistente di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello stagionato;
Smooth hard rind, slightly straw-yellow in the young variety, brown in the matured one.

CONFEZIONAMENTO

PACKAGING

Primario: Busta sottovuoto per forma intera o porzionata

Secondario: numero 8 forme per collo (di cartone)

Terziario: numero 20 colli per pallet

Primary: Vacuum bag for whole or portioned shape

Secondary: number 8 pieces per package (cardboard)

Tertiary: number 20 packages per pallet

STAGIONATURA

AGING

Inferiore ai 6 mesi;

Less than 6 months.

TEMPERATURA DI STAGIONATURA

AGING TEMPERATURE

10 ± 2 °C

T.M.C. - TERMINE MINIMO

CONSERVABILITÀ

MINIMUM DURABILITY

120 gg per il porzionato sottovuoto a 4° ± 2° C

120 days for the cut portions vacuum sealed packaging, stored at 4° ± 2°

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration

Valori medi per 100g / Average value per 100g

Valore energetico / Energy Value	1710,23 kj 412,14 kcal
Grassi / Fat	33,1 g
di cui Acidi grassi saturi / of which Saturated Fatty Acids	26,3 g
Carboidrati / Carbohydrate	2,8 g
di cui Zuccheri / of which Sugar	2,3 g
Proteine / Protein	25,8 g
Sale / Salt	1,7 g