

# MONTEOE PECORINO CANESTRATO SEMISTAGIONATO DEMISEASONED CANESTRATO PECORINO

## Caratteristiche del prodotto / Description or specifications

### INGREDIENTI

INGREDIENTS

Latte di pecora, caglio di agnello in pasta, sale, fermenti lattici;  
*Sheep's milk, lamb rennet in paste, salt, milk's enzymes.*

### ALLERGENI

ALLERGENS

Latte  
*Milk*

### TRATTAMENTI IN SUPERFICIE

SURFACE TREATMENTS

Protettivo plastico per alimenti con conservanti e coloranti; crosta non edibile.  
*Plastic protective film with preservatives and colouring. The cheese rind is not edible.*

### CARATTERISTICHE

CHARACTERISTICS

Formaggio da tavola o da grattugia, pasta bianca tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o leggermente occhiata, dal sapore deciso tendente al piccante con il procedere della stagionatura;

*Enjoyable as table cheese or grated; its colour varies from white to slightly straw yellow as it ages; compact or with tiny holes with a full and strong taste that becomes piquant as it ages.*

Diametro delle facce di 20-22 cm / *Diameter of the wheel: 27-35 cm*

Altezza dello scalzo di 13-15 cm / *Edge: 28-34 cm*

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

### ASPETTO ESTERNO

EXTERNAL ASPECT

Crosta rigata, consistente di colore paglierino intenso nel formaggio giovane, bruno in quello stagionato;

*Ribbed hard rind, intense straw-yellow colour in the young variety, brown in the matured one.*

### CONFEZIONAMENTO

PACKAGING

**Primario:** Busta sottovuoto per forma intera o porzionata

**Secondario:** numero 2 forme per collo (di cartone)

**Terziario:** numero 30 colli per pallet

**Primary:** Vacuum bag for whole or portioned shape

**Secondary:** number 2 pieces per package (cardboard)

**Tertiary:** number 30 packages per pallet

### STAGIONATURA

AGING

4 mesi;

*4 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 / <i>Energy Value</i>	1937,75 kj 467,07 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	37,8 g
di cui Acidi grassi saturi / <i>of which Saturated Fatty Acids</i>	21,1 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	3,8 g
di cui Zuccheri / <i>of which Sugar</i>	2,9 g
Proteine / <i>Protein</i>	27,9 g
Sale / <i>Salt</i>	1,4 g