

LE DELIZIE PECORINO FRESCOVERDE A CAGLIO VEGETALE

COD.	FVRP	PESO / WEIGHT	1,500 kg peso variabile – lb 3,3 variable weight
------	------	---------------	--



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il Frescoverde è un formaggio molto fresco e saporito dalla consistenza morbida ed elastica. È trattato in superficie con olio extra vergine di oliva ed un mix di erbe aromatiche mediterranee selezionate: rosmarino, menta, salvia, santoreggia, basilico e coriandolo, il cui inebriante aroma richiama subito alla mente una passeggiata estiva tra i campi fioriti. L'utilizzo del caglio vegetale, estratto dai fiori di cardo (Cynara cardunculus), conferisce un gusto dolce leggermente acidulo che ben si sposa col sapore latteoso della pasta: il risultato è un formaggio equilibrato, dal profumo intenso e dalle gradevoli note floreali. La crosta edibile rappresenta un ulteriore punto di forza di questo pecorino, particolarmente apprezzato da chi segue una dieta vegetariana. Ideale all'interno di una fresca insalata di verdure o tagliato a fette non troppo sottili per farcire un gustoso panino. Da provare cubettato sopra a una tartare di manzo.

Frescoverde is a very fresh and tasty cheese with a soft and elastic texture. It is treated on the surface with extra virgin olive oil and a mix of selected Mediterranean aromatic herbs: rosemary, mint, sage, savory, basil and coriander, whose inebriating aroma immediately brings to mind a summer walk through flowery fields. The use of vegetable rennet, extracted from the flowers of the thistle (Cynara cardunculus), gives it a sweet, slightly acidic taste that goes well with the milky flavour of the paste. The result is a well-balanced cheese with an intense aroma and pleasant floral notes. The edible rind is a further strength of this pecorino, which is particularly appreciated by those who follow a vegetarian diet. Ideal in a fresh vegetable salad or cut into slices to fill a tasty sandwich. Try it diced over a beef tartare.

ALLERGENI

CONTIENE CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. Milk and milk products
PUO' CONTENERE MAY CONTAINS	/
PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLAN	Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio Milk and milk products Nuts

Senza glutine – Gluten free

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio vegetale (ottenuto da cynara cardunculus) e fermenti lattici. Trattato in superficie con olio extra vergine di oliva ed erbe aromatiche essiccate (rosmarino, menta, salvia, santoreggia, basilico e coriandolo) in quantità variabile.
Pasteurized sheep milk, salt, vegetable rennet (from cynara cardunculus) and cheese cultures. Treated on surface with olive oil and aromatic herbs (rosemary, mint, sage, savory, basil and coriander)

Origine del latte: Italia* - Origin of milk: Italy

*Origine del latte: UE (eventualmente limitato al periodo autunnale). V. sempre etichetta ingredienti apposta sul prodotto.

Origin of milk: UE (Possibly limited at the autumn period). see ingredients label on the product)

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 37°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 15/30 gg. Prima della vendita trattamento superficiale con erbe aromatiche.

Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 37°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 15/30 days. Before selling treatment on surface with olive oil and aromatic herbs.

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

120 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C.

120 days from the packaging date, at +4 / +8°C.

DESTINAZIONE USO / INTENDED USE

Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati.

General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.

MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE

Crosta edibile.
Edible rind.

DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea

The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003

IMBALLAGGIO / PACKAGING

2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	2 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12
4 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	4 pcs per box Size (cm): 40 x 40 x 12

UNITA' DI IMBALLO / FORWARDING

Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70	Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70
Cartoni per strato: 6 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 42	Boxes per layer: 6 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 42

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITION

Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C.
We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C

DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSION

Diametro / diameter: 16 cm Altezza / height: 7,5 cm

BARCODE

EAN 13 prodotto:
Product UPC:

2219598

Nutrition Facts

1 servings per container	
Serving size	28
Amount Per Serving	
Calories	110
	% Daily Value*
Total Fat 9g	12%
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 170mg	7%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 6g	12%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 200mg	15%
Iron 0mg	0%
Potassium 30mg	0%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION INFORMATION

Energia Energy value	1612 kJ 389 kcal
Grassi - Fat	33 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	24 g
Carboidrati - Carbohydrate	<0,5 g
di cui zuccheri of which Sugars	<0,5 g
Proteine - Protein	23 g
Sale - Salt	1,5 g

ETICHETTATURA - LABELING

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / Ph	4,5 – 5,10
aW / Water Activity	< 0,97
Fosfatasi / Phosphatase	Negativa Negative
Umidità / Moisture	41,05 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	55,21 %
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	59 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Listeria monocytogenes	Assente / Absent in 25 g
Salmonella spp	Assente / Absent in 25 g
Stafilococchi coag. +	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Coliformi	< 10.000 ufc/g

Scheda tecnica / Product technical data n° 30 Rev 11:
Data / Date: 28/04/2023

Il responsabile / Person in charge: Dott.ssa Lara Ciardelli