



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il Pecorino Toscano DOP stagionato può fregiarsi del marchio a fuoco dopo aver raggiunto i 120 giorni di maturazione. Solo il formaggio prodotto, stagionato e confezionato secondo le norme contenute nel Disciplinare di Produzione del Pecorino Toscano DOP può essere definito tale, garantendo al consumatore l'eccellenza del prodotto. La pasta di colore giallo paglierino tende al friabile, specialmente nelle lunghe stagionature. Al palato il sapore è persistente e l'aroma deciso seppur delicato. La lunga stagionatura all'interno delle celle del caseificio lo rendono un pecorino naturalmente privo di lattosio, e conferisce al formaggio le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono. La crosta viene oleata più volte a mano durante il periodo di stagionatura conferendo così al formaggio un aspetto mantenuto al naturale.

Aged Pecorino Toscano PDO can bear the fire branding after reaching 120 days of maturation. Only cheese produced, matured and packaged in compliance with the Pecorino Toscano Cheesemaking Regulations can be defined as such, guaranteeing the excellence of the product to the consumer. The straw-yellow coloured paste tends to be crumbly, especially when the cheese undergoes a long maturation. On the palate, the flavor is lingering and the aroma distinct if delicate. The long maturation period inside the dairy's cells makes it a naturally lactose-free pecorino, and gives the cheese its distinctive organoleptic characteristics. The rind is oiled several times by hand during the aging period thus giving the cheese a naturally maintained appearance.

ALLERGENI

CONTIENE CONTAINS	Latte (proteine del latte) Milk (milk's proteins)
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, fermenti autoctoni. Trattato in superficie con conservanti E235, E202. Senza lattosio <0,01%. In conseguenza del naturale processo produttivo. Contiene galattosio
Pasteurized sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservatives: E235, E202. Lactose free <0,01%. As consequence of the natural production process. Contains Galactose.

Origine del latte: Italia (Toscana – Lazio) - *Origin of milk: Italy (Tuscany – Lazio)*

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 33°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 per almeno 120 gg. Prima della vendita trattamento anti muffa superficiale.
Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 33°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 120 days. Before selling anti-mold treatment on surface.

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C. | 180 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 non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta.
Inedible rind, cheese to be consumed after removal of the 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: 18 cm Altezza / height: 9 cm

BARCODE

EAN 13 prodotto:
Product UPC:
2739023

Nutrition Facts

1 servings per container
Serving size (28g)

Amount Per Serving
Calories 130

	% Daily Value*
Total Fat 11g	14%
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 8g	16%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 230mg	20%
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	1902 kJ 459 kcal
Grassi - Fat	39 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	27 g
Carboidrati - Carbohydrate	<0,5 g
di cui zuccheri of which Sugars	<0,5 g
Proteine - Protein	27 g
Sale - Salt	1,6 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	30,01 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	55,61 %
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	49,13 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

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

Scheda tecnica / Product technical data n° 75 Rev 14:
Data / Date: 11/09/2023

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