



LE DELIZIE PECORINO CON POLLINE DI CASTAGNO



COD.	PPOL	PESO / WEIGHT	1,000 kg peso variabile – lb 2,2 variable weight
------	------	---------------	--

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il Pecorino con Polline di Castagno è un incontro perfetto tra la delicatezza e cremosità del formaggio e la ricchezza dei grani di polline, che si inseriscono nella pasta come piccole gemme dorate, donando una croccantezza unica al morso. Il sapore leggermente acidulo dato dal latte di pecora si sposa con le note più dolci del polline il cui aroma distintivo richiama il bosco e la terra, con sfumature di legno e miele scuro. Insieme al pecorino, il polline di castagno non è solo un'aggiunta di sapore, ma un vero e proprio elisir di benessere. Ogni boccone diventa un'opportunità per nutrire il corpo con sostanze naturali e benefiche, godendo al contempo di un'esperienza gastronomica straordinaria. Un connubio che non solo soddisfa il palato, ma contribuisce anche alla salute e al benessere quotidiano. *Pecorino with Chestnut Pollen is a perfect match between the delicate and creamy texture of the cheese and the richness of the pollen grains, which are inserted into the paste like small golden gems, giving a unique crunchiness to the bite. The slightly acidic flavor given by the sheep's milk marries with the sweeter notes of the pollen whose distinctive aroma recalls the forest and the earth, with nuances of wood and dark honey. Together with the pecorino, the chestnut pollen is not only an addition of flavor, but a true elixir of well-being. Every bite becomes an opportunity to nourish the body with natural and beneficial substances, while enjoying an extraordinary gastronomic experience. A combination that not only satisfies the palate, but also contributes to daily health and well-being.*

ALLERGENI

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

Senza glutine – Gluten free

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte ovino pastorizzato, 4,5% polline di castagno, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202 e fiori. *Pasteurized sheep milk, 4,5% chestnut pollen, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservatives: E235, E202 and flowers.*

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, aggiunta del polline, scarico del polline, stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 20 gg. Prima della vendita trattamento anti muffa superficiale.
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, addition of pollen, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 20 days. Before selling anti-mold treatment on surface.

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 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

3 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	3 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12
6 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	6 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: 13 cm Altezza / height: 6,5 cm

BARCODE

EAN 13 prodotto:
Product UPC:

2716608

Nutrition Facts

1 servings per container
Serving size 1 pieces (28)

Amount per serving
Calories 110

% Daily Value*	
Total Fat 9g	12%
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 20mg	7%
Sodium 110mg	5%
Total Carbohydrate 1g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 1g	
Includes 0g Added Sugars	0%

Protein 6g	
Vitamin D 0,2mcg	2%
Calcium 170mg	15%
Iron 0mg	0%
Potassium 25mg	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 <i>Energy value</i>	1618 kJ 390 kcal
Grassi - <i>Fat</i>	32 g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	24 g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	3,5 g
di cui zuccheri <i>of which Sugars</i>	2,1 g
Proteine - <i>Protein</i>	22 g
Sale - <i>Salt</i>	0,99 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 / <i>Ph</i>	4,5 – 5,10
aW / <i>Water Activity</i>	< 0,97
Fosfatasi / <i>Phosphatase</i>	Negativa <i>Negative</i>
Umidità / <i>Moisture</i>	41,42 %
Grasso sul secco / <i>fat on a dry matter</i>	56,11 %
Umidità nella sostanza non grassa <i>MNFS Moisture in the not fat substance</i>	61,7 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / <i>Absent</i> in 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Assente / <i>Absent</i> 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° PPOL Rev 00:
Data / *Date*: 10/02/2025

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

IT
R1B3Q
CE

Busti Formaggi S.p.A. Via G. Marconi, 13 A/B 56043
Loc. Acciaiole Fauglia (PI) - Tel. 050 650565 - Fax 050 659057
qualita@caseificiobusti.it - www.caseificiobusti.it