

**PRIMOSALE SICILIANO ROGNONI CON
TARTUFO**

Ultimo agg./ Last update

25/08/2022

123

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO		Cod.	903165
Descrizione	Formaggio siciliano a breve stagionatura prodotto normalmente con 100 % latte di pecora e in caso di scarsa disponibilità con latte misto ovino e vaccino, ma sempre di origine italiana e con tartufo nero			
Ingredienti	LATTE ovino o misto ovino e vaccino pastorizzato (*), tartufo estivo (Tuber Aestivum Vitt.) 1 %, sale, caglio, fermenti lattici. (*) Verifica la composizione sull'etichetta tecnica del prodotto			
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	2,5 kg	Dimensioni (cm) Ø 20,5 x h 18,5
Crosta	Assente			
Aspetto interno	Colore bianco o giallo paglierino con brisure di tartufo nero			
Struttura	Compatta ed elastica			
Sapore e aroma	Gradevole e intenso con forti sentori tartufo			
Stagionatura	10 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati, può contenere tracce di frutta a guscio			
Glutine	Assente	OGM	Assente	
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1625 -392

GRASSI (g)	31,8	PROTEINE (g)	24,2
di cui ac. grassi saturi (g)	20,2	SALE (g)	1,7
CARBOIDRATI (g)	2,2		
di cui zuccheri (g)	0,6		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	39
Residuo secco %	61
Grasso ss %	52
Aw	//
pH	//

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**PRIMOSALE SICILIANO ROGNONI CON
TARTUFO**

Ultimo agg./ Last update

25/08/2022

123

Category	CHEESE	Cod.	903165
Description	Short-aged Sicilian cheese normally produced with 100% sheep milk and in case of limited availability with mixed sheep and cow milk, but always of Italian origin and addition of summer truffle		
Ingredients	Sheep or mixed sheep and cow pasteurized MILK (*), truffle (<i>Tuber aestivum</i> Vitt.) 1 %, salt, rennet, lactic ferments. (*)Check the composition on the technical label of the product		
Format	Wheel	Weight (kg)	2,5 kg
		Size (cm)	Ø 20,5 x h 18,5
Rind	Absent		
Internal appearance	White or straw yellow with brisure of truffle inside		
Texture	Firm and elastic		
Taste and smell	Pleasant and intense with strong truffle hints		
Ageing	10 days	Storage Temperature	max + 6°C
Allergens	MILK (including lactose)and products thereof, may contain traces of nuts		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1625 -392

FAT (g)	31,8	PROTEIN (g)	24,2
of which satures (g)	20,2	SALT (g)	1,7
CARBOHYDRATE (g)	2,2		
of which sugars(g)	0,6		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	39
Dry Matter (%)	61
Fat in dry matter (%)	52
Aw	//
pH	//

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**PRIMOSALE SICILIANO ROGNONI CON
TARTUFO**

Ultimo agg./ Last update

25/08/2022

123

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vaccum"/>	<input type="text" value="240"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text" value="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vaccum"/>	<input type="text" value="240"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling unit

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)	<input type="text"/>	<input type="text"/>
b)	<input type="text"/>	<input type="text"/>

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit