

**PECORINO DI ROCCASTRADA CON CHIANTI
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update
22/07/2019

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO	Cod.	903353
Descrizione	Classico pecorino a cui viene aggiunto, durante la produzione, vino Chianti DOCG. L'inedita unione tra l'arte casearia e quella vinicola da luogo ad un prodotto tutto da scoprire		
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, vino, Chianti DOCG min 16% (contiene SOLFITI), sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza		
Crosta	Trattata con olio di colza - Non edibile	Peso	1,3 kg
Unità di vendita	Forma cilindrica	Dimensioni (cm)	18 x 18 x h 5
Aspetto interno	Di colore rosa chiaro con sfumature grigie		
Struttura	Compatta ma granulosa		
Sapore e aroma	Sapore tipico di pecorino stagionato con sentori di vino Chianti		
Stagionatura	min 60 giorni	Temperatura di conservazione	max + 10°C
Shelf-life (gg)	150		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati, SOLFITI		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia
Glutine	Assente	OGM	Assente

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal) 1663 - 401

GRASSI (g)	33,0
di cui ac. grassi saturi (g)	24,0
CARBOIDRATI (g)	2,0
di cui zuccheri (g)	0,0

PROTEINE (g)	24,0
SALE (g)	2,7

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	38
Residuo secco %	62
Grasso ss %	53
Aw	/
pH	/

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

**PECORINO DI ROCCASTRADA CON CHIANTI
ROGNONI**Ultimo agg./ Last update
22/07/2019

Category	CHEESE	Cod.	903353
Description	Classic pecorino which is added, during production, Chianti DOCG wine. The unprecedented union between dairy and wine art gives rise to a whole product to discover		
Ingredients	Pasteurized sheep's MILK, wine, Chianti DOCG min 16% (contains SULPHITES), salt, rennet, ferments. Surface treated with rapeseed oil		
Rind	Treated with rapeseed oil - Non edible	Peso	1,3 kg
Selling unit	Wheel	Size	18 x 18 x h 5
Internal appearance	Light pink colored with gray shades		
Texture	Firm but grainy		
Taste and smell	Typical taste of sheep cheese with hints of Chianti wine		
Ageing	min 60 days	Storage Temperature	max + 10°C
Shelf-life	150		
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof, SULPHITES		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal) 1663 - 401

FAT (g)	33,0
of which saturates (g)	24,0
CARBOHYDRATE (g)	2,0
of which sugars(g)	0,0

PROTEIN (g)	24,0
SALT (g)	2,7

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	38
Dry Matter (%)	62
Fat in dry matter (%)	53
Aw	/
pH	/

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

**PECORINO DI ROCCASTRADA CON CHIANTI
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update
22/07/2019

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Forma cilindrica/wheel	cod	903353
Peso unitario- unit weight	1,3 kg	UV per cartone- SU per box (*)	3
Packaging	1 Cartone/box	Shelf life (giorni-days)	150 gg/days
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni-days)	
	2		

Descrizione -Description		cod	
Peso unitario - unit weight		UV per cartone - SU per box (*)	
Packaging	1	Shelf life (giorni/days)	
	2		

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