

**PECORINO DI ROCCASTRADA SOTTO FIENO
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

21/01/2020

185

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903348
Descrizione	I sapori della campagna arrivano in tavola con questo prodotto, un formaggio ambrato, maturato sotto fieno, con cui riscoprire la genuinità della storia contadina				
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	1,3 kg	Dimensioni (cm)	18 x 18 x h 5
Crosta	Trattata con olio di colza, con presenza di fieno a scopo decorativo - Non edibile				
Aspetto interno	Colore bianco avorio				
Struttura	Compatta				
Sapore e aroma	Tipico del prodotto con sentori di fieno				
Stagionatura	min 70 giorni	Temperatura di conservazione	max + 10°C		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia		

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

GRASSI (g)	33,0	PROTEINE (g)	24,0	ENERGIA (KJ - kcal)	1640 - 396
di cui ac. grassi saturi (g)	24,0	SALE (g)	1,8		
CARBOIDRATI (g)	0,3				
di cui zuccheri (g)	0,3				

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	40
Residuo secco %	60
Grasso ss %	55
Aw	/
pH	/

Caratteristiche microbiologiche

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

**PECORINO DI ROCCASTRADA SOTTO FIENO
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

21/01/2020

185

Category	CHEESE	Cod.	903348
Description	The flavors of the countryside come to the table with this product, an amber cheese, matured under hay, with which to rediscover the genuineness of rural history		
Ingredients	Pasteurized sheep's MILK, salt, rennet, ferments. Surface treated with rapeseed oil		
Format	Wheel	Weight (kg)	1,3 kg
		Size (cm)	18 x 18 x h 5
Rind	Treated with rapeseed oil, with added hay for decorative purposes - Not edible		
Internal appearance	White ivory colored		
Texture	Firm		
Taste and smell	Typical of the product with hints of hay		
Ageing	min 70 days	Storage Temperature	max + 10°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1640 - 396

FAT (g)	33,0	PROTEIN (g)	24,0
of which saturates (g)	24,0	SALT (g)	1,8
CARBOHYDRATE (g)	0,3		
of which sugars(g)	0,3		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	40
Dry Matter (%)	60
Fat in dry matter (%)	55
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 SOTTO FIENO
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

21/01/2020

185

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)	Carta - Paper	150
b)		

Unità di vendita - Selling unit

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

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)		
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

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

	Packaging	Shelf life (giorni-days)
a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit cod

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

	Packaging	Shelf life (giorni/days)
a)		
b)		

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