

**PECORINO DI ROCCASTRADA CON GRAPPA  
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

16/07/2020

184

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903349
Descrizione	Formaggio derivante dalla lavorazione di latte di pecora pastorizzato, in fase di produzione viene aggiunta la grappa e il prodotto viene poi sottoposto a stagionatura				
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, grappa 6%, 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 - Non edibile				
Aspetto interno	Colore giallo paglierino tendente al bianco				
Struttura	Compatto				
Sapore e aroma	Sapore morbido della grappa distillata in Toscana che si sposa con l'intensità del latte di pecora in un formaggio aromatico che ravviva il palato				
Stagionatura	60 giorni ca.	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**

ENERGIA (KJ - kcal)

1640 - 396

GRASSI (g)	33,0	PROTEINE (g)	24,0
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**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	40
Residuo secco %	60
Grasso ss %	55
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 GRAPPA  
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

16/07/2020

184

Category	CHEESE	Cod.	903349
Description	Cheese derived from the processing of pasteurized sheep's milk, grappa is added during production and the product is then seasoned		
Ingredients	Pasteurized sheep's MILK, grappa 6%, salt, rennet, ferments. Surface treated with rapeseed oil		
Format	Wheel	Wheight (kg)	1,3 kg
		Size (cm)	18 x 18 x h 5
Rind	Treated with rapeseed oil - Non edible		
Internal appearance	Straw yellow colored, tending to white		
Texture	Firm		
Taste and smell	The soft taste of distilled grappa goes well with the intensity of sheep milk in an aromatic cheese that revives the palate		
Ageing	60 days approx	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 satures (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 CON GRAPPA  
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

16/07/2020

184

**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)	Prodotto nudo in cartoni - unpackaged product in carton box	150
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)		

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