

**PECORINO DI ROCCASTRADA SOTTO FOGLIE
DI NOCE ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

28/02/2020

183

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903352
Descrizione	Il prodotto viene fatto stagionare tra le foglie di noce seguendo un'antica tradizione. Alcune delle foglie vengono poi poste all'interno dell'incarto che avvolge la forma così anche l'aspetto del formaggio diventa prezioso, come il suo gusto				
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 e con presenza di foglie di noce a scopo decorativo - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta di colore giallo paglierino tendente al bianco				
Struttura	Compatto				
Sapore e aroma	Richiama sapori antichi e il profumo delle foglie di noce				
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

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 SOTTO FOGLIE
DI NOCE ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

28/02/2020

183

Category	CHEESE	Cod.	903352
Description	The product is aged between walnut leaves following an ancient tradition. Some of the leaves are then placed inside the paper that wraps the shape so that the appearance of the cheese also becomes precious, like its taste		
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 rape and with the addition of walnut leaves for decorative purposes - Non edible		
Internal appearance	Straw yellow colored paste, tending to white		
Texture	Firm		
Taste and smell	It recalls ancient flavors and the aroma of walnut leaves		
Ageing	min 70 giorni	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 FOGLIE
DI NOCE ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

28/02/2020

183

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="Carta per alimenti -Food paper"/>	<input type="text" value="180"/>
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"/>

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"/>

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