

**PECORINO DI ROCCASTRADA SOTTO
VINACCIA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

27/04/2020

178

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903347
Descrizione	è un pecorino stagionato sotto vinacce che porta in tavola i profumi e i sapori della tradizione vinicola contadina				
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con olio di colza. Può contenere sulla crosta tracce di SOLFITI				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	1,3 ca	Dimensioni (cm)	18 x 18 x h 5
Crosta	Trattata con olio di colza, presenza sulla crosta di Vinaccia - non edibile				
Aspetto interno	Pasta bianca				
Struttura	Compatta				
Sapore e aroma	intenso, sapido e con sentori di vinaccia				
Stagionatura	min 70 giorni	Temperatura di conservazione		max + 4°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati, può contenere tracce di SOLFITI in crosta				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia		

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1685 - 406

GRASSI (g)	33,5	PROTEINE (g)	25,6
di cui ac. grassi saturi (g)	25,4	SALE (g)	1,7
CARBOIDRATI (g)	0,6		
di cui zuccheri (g)	0,1		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	58
Residuo secco %	62
Grasso ss %	54
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
VINACCIA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

27/04/2020

178

Category	CHEESE	Cod.	903347
Description	it is a pecorino matured under marcs which brings to the table the aromas and flavors of the peasant wine tradition		
Ingredients	Pasteurized sheep MILK, salt, rennet, ferments. The rind is treated with refined rapeseed oil. May contain traces of SULPHITES on the rind		
Format	Wheel	Weight (kg)	1,3 ca
		Size (cm)	18 x 18 x h 5
Rind	Treated with refined rapeseed oil, marc cover the rind for decoration - Non edible		
Internal appearance	White paste		
Texture	Compact		
Taste and smell	intense, savory and with hints of marc		
Ageing	min 70 days	Storage Temperature	max + 4°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof, may contain traces of SULPHITE on rind		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1685 - 406

FAT (g)	33,5	PROTEIN (g)	25,6
of which saturates (g)	25,4	SALT (g)	1,7
CARBOHYDRATE (g)	0,6		
of which sugars(g)	0,1		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	58
Dry Matter (%)	62
Fat in dry matter (%)	54
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
VINACCIA ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

27/04/2020

178

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial informationUnità 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="120"/>
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"/>

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