

**ROSSINI (erborinato affinato al passito di
Pantelleria)**

Ultimo agg./ Last update

17/07/2020

142

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	904367
Descrizione	Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino, sottoposto ad affinatura in vinacce di uva passita in Pantelleria, che lo rende un prodotto unico e originale caratterizzato da una vera e proprio "sinfonia di sapori" in un crescendo di piacevoli sensazioni gustative. La stagionatura comprende 70 giorni, più 45 giorni di affinamento				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale caglio. Affinato in vinacce di uva passita in Pantelleria				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	2 kg	Dimensioni (cm)	/
Crosta	Leggermente umida e increspata di un tipico colore ramato - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta bianca o paglierina, screziata per lo sviluppo di muffe				
Struttura	Burrosa e fondente				
Sapore e aroma	Intenso, lievemente piccante con un leggero retrogusto dolciastro dato dal caratteristico affinamento in vinaccia				
Stagionatura	115 giorni	Temperatura di conservazione	max +6°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)

1571-379

GRASSI (g)	31,5	PROTEINE (g)	20,9
di cui ac. grassi saturi (g)	21,4	SALE (g)	2,4
CARBOIDRATI (g)	3,0		
di cui zuccheri (g)	1,0		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	41,5
Residuo secco %	58,5
Grasso ss %	53,8
Aw	//
pH	//

Caratteristiche microbiologiche

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

**ROSSINI (erborinato affinato al passito di
Pantelleria)**

Ultimo agg./ Last update

17/07/2020

142

Category	CHEESE	Cod.	904367
Description	Blue-veined cheese produced with cow's milk, subjected to refining in pomace of raisins in Pantelleria which makes it a unique and original product characterized by a true "symphony of flavors" in a growth of pleasant taste sensations. Maturing includes 70 days, plus 45 days of aging		
Ingredients	Cow's pasteurized MILK, salt, rennet. Aged in pomace of raisin grapes on Pantelleria		
Format	Wheel	Weight (kg)	2 kg
		Size (cm)	/
Rind	Slightly moist and rippled with a typical coppery colour - Non edible		
Internal appearance	White or straw-yellow paste, veined for the development of molds		
Texture	Buttery and melting		
Taste and smell	Intense, slightly spicy with a slight sweetish aftertaste given by the characteristic aging in pomace Authoritative, slightly spicy with a slight sweetish aftertaste given by the characteristic aging in marc.		
Ageing	115 days	Storage Temperature	max +6°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)

1571-379

FAT (g)	31,5	PROTEIN (g)	20,9
of which saturates (g)	21,4	SALT (g)	2,4
CARBOHYDRATE (g)	3,0		
of which sugars(g)	1,0		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	41,5
Dry Matter (%)	58,5
Fat in dry matter (%)	53,8
Aw	//
pH	//

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

**ROSSINI (erborinato affinato al passito di
Pantelleria)**

Ultimo agg./ Last update

17/07/2020

142

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="Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum"/>	<input type="text" value="60"/>
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