

RUSTICO STAGIONATO

Ultimo agg./ Last update

21/01/2022

252

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903301
Descrizione	Formaggio pecorino a pasta semicotta ottenuto da latte di pecore allevate libere al pascolo e con una lenta stagionatura che riesce a mantenere tutto l'aroma e le sue sfumature della macchia mediterranea.				
Ingredienti	LATTE ovino pastorizzato, caglio, sale, fermenti lattici. Conservante: E1105 (lisozima da UOVO). Trattato in superficie con conservanti: E203, E235 e olio di semi di girasole.				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	3,2 - 3,5 k	Dimensioni (cm)	22 x 22 x h 13
Crosta	Marrone chiaro, rugosa - Non Edibile				
Aspetto interno	Pasta bianca tendente a paglierino, leggermente occhiata				
Struttura	Compatta				
Sapore e aroma	Gusto delicato, gradevolmente saporito				
Stagionatura	min 100 giorni	Temperatura di conservazione		max + 12°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio), UOVA 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)

1796- 429

GRASSI (g)	36,0	PROTEINE (g)	24,5
di cui ac. grassi saturi (g)	24,8	SALE (g)	2,0
CARBOIDRATI (g)	0,3		
di cui zuccheri (g)	0,2		

Caratteristiche chimico fisiche

Umidità %	33
Residuo secco %	67
Grasso ss %	54
Aw	//
pH	//

Caratteristiche microbiologiche

E coli (ufc/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 1.000
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

RUSTICO STAGIONATO

Ultimo agg./ Last update

21/01/2022

252

Category	CHEESE	Cod.	903301
Description	Semi-cooked sheep cheese obtained from the milk of sheep raised free in pasture and with a slow aging that manages to maintain all the aroma and its nuances of the Mediterranean scrub.		
Ingredients	Pasteurized sheep MILK, rennet, salt, lactic ferments. Preservative: E1105 (EGG lysozyme). Surface treated with preservatives: E203, E235 and sunflower oil.		
Format	Wheel	Wheight (kg)	3,2 - 3,5 k
		Size (cm)	22 x 22 x h 13
Rind	Light brown, wrinkled - Not Edible		
Internal appearance	White paste tending to straw yellow with small eyes		
Texture	Firm		
Taste and smell	Delicate taste, pleasantly savory		
Ageing	min 100 days	Storage Temperature	max + 12°C
Allergens	MILK (including lactose), EGGS and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1796- 429

FAT (g)	36,0	PROTEIN (g)	24,5
of which satures (g)	24,8	SALT (g)	2,0
CARBOHYDRATE (g)	0,3		
of which sugars(g)	0,2		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	33
Dry Matter (%)	67
Fat in dry matter (%)	54
Aw	//
pH	//

E coli (CFU/g)	< 1.000
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 1.000
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

RUSTICO STAGIONATO

Ultimo agg./ Last update

21/01/2022

252

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	360
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