Caseificio Pier Luigi Rosso srl – Via Serralunga 11 – Biella (Bi) – tel. +39 015 6108887-37

Formaggio PECORETTA

Codici:
Codice interno: 09PE1F
Codice EAN 13: 2973171
Codice GTIN-14: 88020616000421
Codice doganale: 04069087
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:
Formaggio a pasta pressata prodotto con latte di pecora pastorizzato.

Forma:
Cilindrica. Il diametro è di 25 cm, l'altezza è di circa 9 cm, il peso medio è di circa 3,5 kg.

Crosta:
Si presenta spessa, di colore marrone talvolta con la presenza delle caratteristiche muffe dell'ambiente di stagionatura. **Crosta non edibile**.

Pasta:
Di colore bianco con sfumature paglierine si presenta compatta. Piacevolmente fusibile in bocca. Il sapore è morbido, delicato e profumato.

Maturazione:
Le forme vengono stagionate per un periodo di 60 giorni in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco.

Uso:
È un formaggio da tavola.

Ingredienti:
Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.

Confezione:
Etichetta apposta su una faccia, avvolgimento in pellicola termoretraibile microforata.

Shelf life:
60 gg

Unità imballo:
Scatola di cartone da n°1 pezzo.
Il peso dell'imballaggio è di 4 kg.
Dimensioni scatola cm: 32x32x11h.

Pallettizzazione:
Strato pallet – 6 cartoni.
Pallet – 36 cartoni.

Distribuzione:
Automezzi refrigerati a +6° + 2° C

Conservazione:
Ambiente refrigerato a +6° +2° C

Paese di mungitura: UE **Paese di condizionamento o trasformazione: Italia**	
Parametri microbiologici e limiti critici	
Enterobacteriacee	<1.000 UFC/g
E. coli	<1.000 UFC/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria moncytogenes	Assente in 25g
Stafilococco coagulasi positivo	<1.000 UFC/g
Parametri chimici e limiti critici	
Grasso sul secco	50% min.
Attività dell'acqua	<0,92
Valori nutrizionali **per 100g**	
Energia (kj/kcal)	1718/411 1718
Grassi (g) -di cui acidi grassi saturi (g)	34 23
Carboidrati (g) -di cui zuccheri (g)	1,8 0
Proteine (g)	22,5
Sale (g)	1,8
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	