

SCHEDA TECNICA

DATA EMISSIONE 23/11/2014

Denominazione Prodotto: Formaggio PECORINO

Descrizione Il latte ovino appena munto viene pastorizzato e cagliato tramite l'utilizzo di caglio naturale. Si procede con la raccolta della "cagliata", formatura e pressatura. La stagionatura è di circa venti giorni.

Ingredienti: Latte ovino fresco e caglio (Allergeni, additivi e OGM non impiegati all'interno del processo produttivo)

Confezionamento e Commercializzazione: Il formaggio estratto dalle forme viene conservato a 4/8°C e venduto in forme. Tempo minimo 30 gg.

Caratteristiche: Di colore bianco e sapore delicato e odore caratteristico dei formaggi a prevalenza vaccini.

| | |
|---------------------|---|
| Valori Nutrizionali | Medi per 100 gr di prodotto: Proteine (g) 28,0 Grassi (g) 21.08 Carboidrati (g) 2,0 H ₂ O (g) 60.75 Kcal 350 KJ 1400 |
|---------------------|---|