



SCHEDA TECNICA PECORINO RONCIONE LATTE CRUDO

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITTORIO VENETO,5
25034 ORZINUOVI (BS)

IT
03/723
CE



| | |
|-----------------------------------|--|
| Referenza | PECORINO RONCIONE LATTE CRUDO |
| Marchio | BUSTI |
| Codice articolo | 4913186 |
| Ingredienti: | LATTE ovino crudo, sale di Volterra, caglio e fermenti lattici |
| Descrizione: | E' prodotto con latte fresco, lavorato a crudo affinché si conservi interamente la naturale flora microbica. |
| Processo di lavorazione: | Riscaldamento del latte e raffreddamento fino a 33°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco. Dopo una prima maturazione di almeno 60 giorni in celle frigorifere, viene trasferito nella grotta settecentesca di Roncione, Il formaggio rimarrà in grotta almeno 90 giorni, a temperatura e umidità non sempre costanti e viene adagiato su assi di legno e paglia per far respirare la parte inferiore della forma e proteggerlo dall'eccessiva umidità. Prima della vendita trattamento superficiale con anti muffa e copertura con paglia. |
| Peso netto: | Variabile tra 2,4kg c.ca |
| Dimensioni: | Forma cilindrica 16,5 cm alta 9,5 cm |
| Confezionamento: | Cartone |
| Modalità di conservazione: | Temperatura a +4°/+8°C |
| Shelf life: | 180gg dal confezionamento |
| Modalità d'uso: | Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati. |
| Indicazioni per allergici: | LATTE , suoi componenti e/o derivati Presenza in stabilimento di FRUTTA SECCA A GUSCIO La crosta contiene CEREALI contenenti GLUTINE |
| OGM: | OGM free |
| Origine del latte: | ITALIA (Toscana/Lazio) |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|----------------------|--|
| Crosta: | CROSTA NON EDIBILE. Trattato in superficie con conservanti E235, E203 e paglia di GRANO (contiene GLUTINE). |
| Pasta: | |
| Sapore: | |
| Stagionatura: | Minimo 90 gg |

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Valore energetico: | 400 Kcal /1680 kJ |
|---------------------------|-------------------|



SCHEDA TECNICA PECORINO RONCIONE LATTE CRUDO

BERTANZA FORMAGGI SRL
VIA VITTORIO VENETO,5
25034 ORZINUOVI (BS)

IT
03/723
CE

| | |
|------------------------------------|-------|
| Grassi: | 34 g |
| Di cui acidi grassi saturi: | 25 g |
| Carboidrati: | 0 g |
| Di cui zuccheri: | 0 g |
| Proteine: | 24 g |
| Sale: | 1,9 g |

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

| | |
|-------------------|----------|
| pH: | 4,5-5,10 |
| Aw: | <0,97 |
| Fosfatasi: | Positiva |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|------------------------------|-----------------|
| Escherichia coli: | <100 UFC/g |
| Stafilococchi aureus: | <100 UFC/g |
| Coliformi: | <10.000 UFC/g |
| Listeria: | Assente in 25 g |
| Salmonella: | Assente in 25 g |