

## Pecorino Romano DOP



### Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione	Formaggio pecorino a pasta compatta, lievemente occhiata dal colore bianco paglierino piu' o meno intenso, dall'aroma intenso e dal sapore gradevole deciso. Grasso sulla sostanza secca minimo 47%.					
Ingredienti	Latte di pecora, sale, caglio d'agnello, fermenti lattici. Crosta non edibile					
Allergeni	Latte	Origine del Latte		ITALIA		
Stagionatura	Min. 6 mesi					
	Forma Intera	Porzionato a Peso Variabile				Porz. peso fisso
Confezionamento	-	Porz. 1/4	Porz. 1/4	Porz 1/8	Termoformato	Termoformato
Temp. di Conservazione	6°C +/- 2°C	6°C +/- 2°C	6°C +/- 2°C	6°C +/- 2°C	6°C +/- 2°C	6°C +/- 2°C
Peso	kg. 25	kg. 6,0	kg. 6,0	kg. 3,0	gr. 300	gr. 200
Pezzi per imballo	1 forma	1 pezzo	4 pezzi	4 pezzi	16 pezzi	15 pezzi
Codice prodotto	021001	021005	021011	021010	021015	021018
Codice EAN	2 201703	2 708070	2 264155	2 201703	2 208658	80.06768000051.3
Codice Imballo	9.80.0006768.500.9	9.80.0006768.503.0	9.80.0006768.271.8	9.80.0006768.506.1	9.80.0006768.526.9	7.80.0676800.051.2
T.M.C. Shelf Life	180 gg	75 gg	75 gg	75 gg	85 gg	85 gg
Dimensioni cartone	cm 34x34x 30 (h)	cm 20X30X 18 (h)	cm 20X30X 18 (h)	cm 20X30X 18 (h)	26.5X26.5X h 18 cm	26.5X26.5X h 18 cm
Cartoni per strato	6	5	6	5	10	10
Cartoni per pallet	24	30	12	30	60	60

**Dichiarazione Nutrizionale - Valori medi per 100 g**

<b>Energia</b>	<b>1683Kj / 401 Kcal</b>
<b>Grassi</b>	<b>33,0 g</b>
<b>di cui saturi</b>	<b>24,0 g</b>
<b>Carboidrati</b>	<b>0 g</b>
<b>di cui zuccheri</b>	<b>0 g</b>
<b>Proteine</b>	<b>26,0 g</b>
<b>Sale</b>	<b>4,7 g</b>

**Prodotto Italiano** ■ ■