

LE DELIZIE PECORINO CON ZAFFERANO



COD. ZAFF PESO / WEIGHT 1,000 kg peso variabile – lb 2,2 variable weight



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Pecorino fresco dalla breve stagionatura e dal meraviglioso color giallo oro ottenuto grazie all'aggiunta di una ricca dose di pregiato zafferano prodotto nel parco della Val D'Orcia. La pasta è morbida e compatta, il profumo avvolgente, il sapore dolce e aromatico. Il caratteristico e intenso colore di questo pecorino lo rende particolarmente adatto ad essere utilizzato come appetizer e per comporre un tagliere accattivante. Ottimo anche per preparare gustosi primi a base di pasta o riso. Si abbina perfettamente a piatti speziati, a miele e frutta secca.

A fresh pecorino cheese with a short maturation period and a wonderful golden yellow colour obtained by adding a rich dose of fine saffron produced in the Val D'Orcia park. Its paste is soft and compact, its aroma enveloping and its flavour sweet and aromatic. The characteristic and intense colour of this pecorino makes it particularly suitable as an appetizer or to compose an appealing chopping board. Excellent for preparing tasty pasta or rice dishes, it also pairs perfectly with spicy dishes, honey and dried fruit.

ALLERGENI

CONTIENE CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. Milk and milk products
PUÒ CONTENERE MAY CONTAINS	/
PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLAN	Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio Milk and milk products Nuts
Senza glutine – Gluten free	

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, zafferano del Parco della Val D'Orcia 0,023%, fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202. Pasteurized sheep milk, salt, animal rennet, saffron 0,023% and cheese cultures. Treated on surface with preservatives: E235, E202.

Origine del latte: Italia* - Origin of milk: Italy

*Origine del latte: UE (eventualmente limitato al periodo autunnale). V. sempre etichetta ingredienti apposta sul prodotto.

Origin of milk: UE (Possibly limited at the autumn period). see ingredients label on the product)

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 37°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, aggiunta dello zafferano, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 20 gg. Prima della vendita trattamento anti muffa superficiale.

Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 37°C; addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, addition of saffron, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 20 days. Before selling anti-mold treatment on surface.

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

120 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C. | 120 days from the packaging date, at +4 / +8°C.

DESTINAZIONE USO / INTENDED USE

Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati.

General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.

MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE

Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta.

Inedible rind, cheese to be consumed after removal of the rind.

DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea

The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derived from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003

IMBALLAGGIO / PACKAGING	UNITÀ DI IMBALLO / FORWARDING	CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITION		BARCODE
3 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	3 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12	Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70	Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70	Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C. We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C
6 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	6 pcs per box Size (cm): 40 x 40 x 12	Cartoni per strato: 6 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 42	Boxes per layer: 6 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 42	<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="flex: 1;"> DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSION Diametro / diameter: 13 cm Altezza / height: 6,5 cm </div> <div style="flex: 1;"> EAN 13 prodotto: Product UPC: 2321314 </div> </div>

Nutrition Facts

1 servings per container	
Serving size	28
Amount Per Serving	
Calories	110
	% Daily Value*
Total Fat 9g	12%
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 115mg	5%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 6g	12%
Vitamin D 0.2mcg	0%
Calcium 180mg	15%
Iron 0mg	0%
Potassium 30mg	0%

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION INFORMATION

Energia Energy value	1607 kJ 388 kcal
Grassi - Fat di cui acidi grassi saturi of which saturates	33 g 24 g
Carboidrati - Carbohydrate di cui zuccheri of which Sugars	0,7 g <0,5 g
Proteine - Protein Sale - Salt	22 g 1,1 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / Ph	4,5 – 5,10
aW / Water Activity	< 0,97
Fosfatasi / Phosphatase	Negativa Negative
Umidità / Moisture	41,42 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	56,11 %

Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	61,7 %
---	--------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Listeria monocytogenes	Assente / Absent in 25 g
Salmonella spp	Assente / Absent in 25 g
Stafilococchi coag. +	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Coliformi	< 10.000 ufc/g

ETICHETTATURA - LABELING

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgata o utilizzata al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request

Scheda tecnica / Product technical data n° 46 Rev 12:

Data / Date: 28/04/2023

Il responsabile / Person in charge: Dott.ssa Lara Ciardelli

