

## GLI SPECIALI PECORINO RONCIONE A LATTE CRUDO



COD. RONC PESO / WEIGHT 2,500 kg peso variabile – *lb 5,5 variable weight*



### DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Pecorino prodotto con latte fresco lavorato a crudo e accuratamente selezionato dalle nostre migliori stalle. La naturale flora microbica trattenuta dal latte crudo regala al formaggio un sapore ricco ed intenso, che richiama al palato e alla mente i tipici sentori e odori del pascolo, in un trionfo di sapori e profumi. Dopo una prima maturazione in casificio, il pecorino viene trasferito nella grotta settecentesca di Roncone, dove completa la stagionatura a temperatura e umidità del tutto naturali, adagiato su assi di legno e paglia. Il pecolare microclima dell'ambiente rappresenta il tocco finale di una ricetta che rende il pecorino unico nel suo genere e grazie alla lunga stagionatura è naturalmente privo di lattosio. La pasta è dura e friabile, di colore bianco perla, la crosta è dura e spessa e rivestita con paglia per richiamare la stagionatura in grotta.

*A medium-long maturation pecorino, made from fresh, raw milk carefully selected from our best stables. The natural microbial flora retained by the raw milk gives the cheese a rich and intense flavour, recalling to the palate and to the mind the typical scents and smells of the pasture, in a triumph of flavours and aromas. After an initial maturation in the dairy's cells, the pecorino is transferred to the 18th-century Roncone cave, where it completes its maturing process lying on wooden planks and straw, subjected to a completely natural temperature and humidity. The peculiar microclimate of the environment is the final touch in a recipe that makes Pecorino Roncone unique and naturally lactose-free. The paste is hard and crumbly, pearl white in colour, the rind is hard and thick and covered with straw to recall the long maturing period inside the cave. The flavour is rich and strong, with hints of meadow and freshly milked milk.*

### ALLERGENI

CONTIENE CONTAINS	Latte (proteine del latte) Milk (milk's proteins)
PUO' 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	

Latte ovino crudo, sale di Volterra, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202 e paglia. Senza lattosio <0,01%. In conseguenza del naturale processo produttivo. Contiene galattosio.  
*Raw sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservatives: E235, E202 and covered with straw. Lactose free <0,01%. As consequence of the natural production process. Contains Galactose.*

Origine del latte: Italia (Toscana – Lazio) - *Origin of milk: Italy (Tuscany – Lazio)*

### PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Riscaldamento del latte e raffreddamento fino a 32,5°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, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 60 gg. Successiva stagionatura a Roncone per almeno 90 giorni. Prima della vendita trattamento superficiale con anti muffa e copertura con paglia.  
*Heating of milk and cooling at 32,5°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 60 days. Additional maturing to Roncone at least 90 days. Before selling anti-mold treatment on surface and covered with straw.*

### TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C. | 180 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	UNITA' DI IMBALLO / FORWARDING	CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITION	BARCODE
2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	2 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
4 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	4 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

### Nutrition Facts

1 servings per container

Serving size 28

Amount Per Serving

Calories 130

% Daily Value\*

Total Fat 11g 14%

Saturated Fat 7g 35%

Trans Fat 0g

Cholesterol 30mg 10%

Sodium 140mg 6%

Total Carbohydrate 0g 0%

Dietary Fiber 0g 0%

Total Sugars 0g

Includes 0g Added Sugars 0%

Protein 7g 14%

Vitamin D 0.2mcg 0%

Calcium 200mg 15%

Iron 0mg 0%

Potassium 25mg 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	1848 kJ 446 kcal
Grassi - Fat di cui acidi grassi saturi of which saturates	38 g 25 g
Carboidrati - Carbohydrate di cui zuccheri of which Sugars	<0,5 g <0,5 g
Proteine - Protein	26 g
Sale - Salt	1,5 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 divulgati o utilizzati 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

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / Ph 4,5 – 5,10

aW / Water Activity < 0,97

Fosfatasi / Phosphatase Positiva Positive

Umidità / Moisture 32,17 %

Grasso sul secco / fat on a dry matter 55,67 %

Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance 51,69 %

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Listeria monocytogenes Assente / Absent in 25 g

Salmonella spp Assente / Absent in 25 g

Stafilococchi coag. + < 10.000 ufc/g

Escherichia Coli < 10.000 ufc/g

Coliformi < 10.000 ufc/g

Scheda tecnica / Product technical data n° 62 Rev 16:

Data / Date: 11/09/2023

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

