



LE DELIZIE PECORINO CON NOCI



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

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Dal sapore inconfondibile e intenso, possiede una struttura compatta disseminata di gherigli di noci tritate che donano un caratteristico retrogusto persistente. La pasta varia la sua tonalità di colore dal tipico marrone chiaro nel prodotto fresco, al marrone-viola pallido in quello più stagionato. Ideale degustato con frutta fresca o miele.

With its unmistakable and intense flavour, this cheese has a compact texture dotted with chopped walnut kernels that give it a characteristic lingering aftertaste. The paste varies in colour from the typical light brown in the fresh product to a pale purple-brown in the more mature product. It is ideal tasted with fresh fruit or honey.

ALLERGENI

CONTIENE CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. Frutta secca a guscio Milk and milk products Nuts or derivatives
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

IMBALLAGGIO / PACKAGING		UNITA' 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	EAN 13 prodotto: Product UPC: 2219593
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	DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSION	
				Diametro / diameter: 13 cm Altezza / height: 6,5 cm	

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	33 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	24 g
Carboidrati - Carbohydrate	0,7 g
di cui zuccheri of which Sugars	<0,5 g
Proteine - Protein	22 g
Sale - Salt	1,2 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 divulgate o utilizzate 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	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

Scheda tecnica / Product technical data n° 33 Rev 12:
Data / Date: 28/04/2023

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

IT
R1B3Q
CE

Busti Formaggi S.p.A. Via G. Marconi, 13 A/B 56043
Loc. Acciaiole Fauglia (PI) - Tel. 050 650565 - Fax 050 659057
qualita@caseificiobusti.it - www.caseificiobusti.it