



LE DELIZIE PECORINO CON PEPERONCINO



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

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

In questo pecorino dal gusto vivace e deciso la pasta bianca viene arricchita dalle note pungenti e leggermente piccanti del peperoncino biologico locale. Il piacevole contrasto tra la dolcezza del latte di pecora e il gusto del piccante creano un'armonia di aromi e sapori unica. Perfetto per accompagnare una fresca insalata o per dare un gradevole tocco di colore a sfiziosi taglieri.

In this pecorino cheese with a lively and strong flavour, the white paste is enriched by the pungent and slightly spicy notes of the local organic chilli pepper. The pleasant contrast between the sweetness of the sheep's milk and the taste of the hot chilli pepper create a unique harmony of aromas and flavours. Perfect to accompany a fresh salad or to give a pleasant touch of colour to tasty chopping boards.

ALLERGENI

CONTIENE CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. Milk and milk products
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

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, peperoncino macinato 0,25%, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202. *Pasteurized sheep milk, salt, chilli 0,25%, animal rennet, 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 del peperoncino, 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 chilli, 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 derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003

IMBALLAGGIO / PACKAGING

3 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	3 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12
6 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	6 pcs per box Size (cm): 40 x 40 x 12

UNITA' DI IMBALLO / FORWARDING

Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70	Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70
Cartoni per strato: 6 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 42	Boxes per layer: 6 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 42

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITION

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

DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSION

Diametro / diameter: 13 cm Altezza / height: 6,5 cm

BARCODE

EAN 13 prodotto:
Product UPC:

2251408

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° 39 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