



GLI SPECIALI PECORINO METELLO



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Pecorino stagionato a Metello, piccolo borgo di montagna a 1.000 metri di altitudine in Garfagnana e paese di origine della Famiglia Busti. Dopo una prima maturazione di 60 giorni nelle celle frigorifere del caseificio, le forme vengono trasferite a Metello nella cantina di stagionatura, detta "Tuada" in dialetto garfagnino. Lì riposano per altri 90 giorni in condizioni microclimatiche totalmente naturali che contribuiscono a rendere, questo pecorino, unico, inconfondibile e naturalmente privo di lattosio. Dopo l'affinatura, il pecorino è ricoperto in crosta da bucce di castagne, che rievocano i profumi e i sapori dei castagneti dell'Appennino Tosco-Emiliano. La pasta bianca tendente al giallo paglierino si scaglia facilmente. Ideale grattugiato su carni e primi piatti.

Pecorino aged in Metello, a small mountain village at an altitude of 1,000 metres in Garfagnana and the home town of the Busti family. After an initial maturing period of 60 days in the dairy's cold storage rooms, the cheeses are transferred to Metello to the maturing cellar, called "Tuada" in Garfagnana dialect. There they rest for a further 90 days in totally natural microclimatic conditions that contribute to making this pecorino unique, unmistakable and naturally lactose-free. After the affinage, the pecorino is covered in chestnut shells, evoking the scents and flavours of the chestnut groves of the Tuscan-Emilian Apennines. The white to straw-yellow paste flakes easily and is ideal grated on meat and first courses.

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

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202 e bucce di castagne. Senza lattosio <0,01%. In conseguenza del naturale processo produttivo. Contiene galattosio.
Pasteurized sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservative: E235, E202 and chestnut peels. 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

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 32°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 Metello per almeno 90 giorni. Prima della vendita trattamento superficiale con anti muffa e bucce di castagne.

Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 32°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 Metello at least 90 days. Before selling anti-mold treatment on surface

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 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

2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	2 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12
4 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	4 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: 19 cm Altezza / height: 9 cm

BARCODE

EAN 13 prodotto:
Product UPC:

2244763

Nutrition Facts

1 servings per container	
Serving size	(28g)
Amount Per Serving	
Calories	130
% Daily Value*	
Total Fat 11g	14%
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 170mg	7%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 8g	16%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 230mg	20%
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	1902 kJ 459 kcal
Grassi - Fat	39 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	27 g
Carboidrati - Carbohydrate	<0,5 g
di cui zuccheri of which Sugars	<0,5 g
Proteine - Protein	27 g
Sale - Salt	1,6 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	30,01 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	55,61 %
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	49,13 %

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° 61 Rev 13:
Data / Date: 11/09/2023

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