

that's Tuscany

PECORINO AFFINATO IN VINACCE DI ALEATICO DELL'ELBA



COD.

ELBA

PESO / WEIGHT

1,0 KG - lb 2,2

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Pecorino affinato in vinacce del pregiato Aleatico Passito dell'Elba DOCG; dopo una prima stagionatura all'interno delle celle del Caseificio, il formaggio viene trasferito sotto un'abbondante copertura di vinacce. In base all'umidità delle uve e quindi all'annata, il periodo di affinamento può variare; in questa fase il pecorino assorbe tutti i profumi dell'Aleatico: ciliegie sciroppate, prugne, note spezzate di cannella e chiodi di garofano.

Pecorino cheese aged in valuable Elba Aleatico Passito Wine DOCG; after a first maturing period of about 70 days inside our refrigerated cells, cheese is then moved under an abundant covering of grape marc. The refinement period can vary depending on the grape moisture and on the vintage year; in this phase the cheese absorbs all flavors of Aleatico: cherries in syrup, plums, spicy notes of cinnamon and cloves.

ALLERGENI / ALLERGENS

CONTIENE CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. Solfiti Milk and milk products Sulphites
PUO' CONTENERE MAY CONTAINS	/
PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLANT	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 e fermenti lattici. Affinato in vinacce di Aleatico dell'Elba (Contiene solfiti). *Pasteurized sheep milk, salt, animal rennet and cheese cultures. Aged in Elba Aleatico grape marc. (Contains sulphites)*

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 33°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 70 gg. Successiva maturazione in vinacce per almeno 40 giorni.

Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 33°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 70 days. Additional maturing in marc at least 40 days

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, to be consumed after removal of the crust.

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

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

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO
TRANSPORT CONDITIONS

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.

IMBALLAGGIO
PACKAGING

3 pezzi per cartone
dimensioni (cm)
40 x 24 x 12

3 pcs per box
Size (cm):
40 x 24 x 12

UNITÀ 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

BARCODE

EAN 13 prodotto:
Product UPC:
2583514

DIMENSIONI DELLA FORMA
DIMENSIONS

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

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 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 0mcg	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

Valore energetico <i>Energy value</i>	1848 kJ 446 kcal
Grassi - <i>Fat</i>	38 g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	25 g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	<0,5 g
di cui zuccheri <i>of which Sugars</i>	<0,5 g
Proteine - <i>Protein</i>	26 g
Sale - <i>Salt</i>	1,5 g



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE
CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / pH	4,5 – 5,10
aW / WATER ACTIVITY	< 0.97
FOSFATASI / PHOSPHATASE	NEGATIVA NEGATIVE
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	51,6%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent in 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Assente / Absent in 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 100 ufc/g
Coliformi	< 10.000 ufc/g

Scheda tecnica / Product technical data n° 32T Rev 03

Data / Date: 29/05/2023

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

ETICHETTATURA - LABELING

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

Labels on the product to 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.