



I TRADIZIONALI LA PECORA VERA



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

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Ricetta storica del nostro caseificio, La Pecora Vera è un pecorino semistagionato, equilibrato e dalla sapidità media, prodotto con solo latte di pecora pastorizzato. La pasta si presenta semidura e liscia, pastosa e lievemente occhiata, di colore giallo paglierino. Prima della vendita, la crosta viene trattata a mano con fondami di olio di oliva, che le donano la particolare colorazione marrone.

A historical recipe of our dairy, La Pecora Vera is a semi-matured, well-balanced and medium flavoured pecorino made from pasteurised sheep's milk only. The paste is semi-hard, smooth and doughy; it has a limited eye formation and a straw-yellow colour. Before sale, the rind is treated by hand with olive oil grounds, which give it its distinctive brown colour.

ALLERGENI / ALLERGENS

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, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con fondami d'olio di oliva e conservanti E235, E202.

Pasteurized sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with olive oil and 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 32,2°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 60/150 gg. Prima della vendita trattamento superficiale con fondami di olio di oliva e anti muffa.

Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 32,2°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 60/150 days. Before selling olive oil and anti-mould 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	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. <i>We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C</i>	EAN 13 prodotto: Product UPC: 2209945
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	DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSION	
				Diametro / diameter: 18 cm Altezza / height: 9 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

Energia Energy value	1848 kJ 446 kcal
Grassi - Fat	38 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	25 g
Carboidrati - Carbohydrate	<0,5 g
di cui zuccheri of which Sugars	<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 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	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>Stafilococchi</i> coag. +	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Coliformi</i>	< 10.000 ufc/g

Scheda tecnica / Product technical data n° 22 Rev 14:
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