



TORRE S.EMILIANO

Formaggi della Terra d'Otranto

SCHEMA TECNICA

- Pecorino -

Descrizione	Formaggio da tavola a pasta dura		
Ingredienti	<ul style="list-style-type: none">- Latte di pecora- Caglio- Sale- Fermenti lattici selezionati		
Allergeni	Latte e fermenti lattici selezionati		
Requisiti organolettici	<i>Aspetto:</i> pasta semi-dura	<i>Colore:</i> paglierino	<i>Sapore:</i> salato / piccante
Tolleranze relative ai difetti	<i>Sostanze e corpi estranei:</i> Assenti		<i>Retrogusti o sapori sgradevoli:</i> Assenti
Tolleranze relative ai contaminanti	<i>Pesticidi e antiparassitari:</i> Assenti <i>Antibiotici:</i> Assenti		<i>Altri inibenti:</i> Assenti <i>Polifosfati:</i> Assenti
Trattamenti	Nessuno - Lavaggio con sola acqua		
Aspetto	<i>Forma:</i> circolare	<i>Peso:</i> 2,1 / 2,6 kg circa	<i>Crosta:</i> dura
Confezionamento	/		
Imballo	Anche in sotto vuoto		
Conservazione	da +4°C a +10°C		
Shelf life	120 giorni		
Stagionatura	60/90 giorni		
Tracciabilità	N. di lotto		
Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100g)	<i>Valore energetico:</i> Kcal 387 - KJ 1468	<i>Grassi:</i> g 27 <i>di cui Acidi grassi saturi:</i> g. 18	<i>Carboidrati:</i> g 0,4 <i>di cui Zuccheri:</i> g 0,4
	<i>Fibre:</i> g 0	<i>Proteine:</i> g 23	<i>Sale:</i> g 0,18