

LE DELIZIE

PECORINO CON "PISTACCHIO VERDE DI BRONTE DOP"



COD. PISP PESO / WEIGHT 1 KG - lb 2,2

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Prodotto con il pregiato Pistacchio verde di Bronte (varietà di pistacchio a Denominazione di Origine Protetta DOP e Presidio Slow Food) questo formaggio è diventato con il tempo un classico tra i formaggi aromatizzati ed è senza dubbio uno dei più apprezzati del nostro Caseificio. La pasta bianca e morbida è costellata dal verde e porpora tipici dei grani di pistacchio, il gusto è dolce e armonico. Produced with the precious green Pistachio of Bronte (variety of pistachio with Protected Designation of Origin PDO and Slow Food Presidium) this cheese has become over time a classic among flavored cheeses and is undoubtedly one of the most popular of our dairy. The white and soft texture is studded with green and purple typical of pistachio grains, the taste is sweet and harmonious

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte ovino pastorizzato, pistacchio verde di Bronte DOP (presidio Slow Food) 4%, sale di Volterra, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202. Pasteurized sheep milk, pistachio verde of Bronte DOP (Slow Food Presidia) 4%, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservative: 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 33,5°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, aggiunta del pistacchio, 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 33,5°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, addition of pistachio, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 20 days. Before selling anti-mold treatment on surface.

ALLERGENI / ALLERGENS

CONTIENE CONTAINS Latte e prodotti a base di latte. Frutta secca a guscio Milk and milk products. Nuts or derivatives

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

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.

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 derive 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	IMBALLAGGIO PACKAGING	UNITÀ DI IMBALLO FORWARDING	BARCODE
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.	3 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	3 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12	EAN 13 prodotto: Product UPC: 2282193
DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSIONS	6 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	6 pcs per box Size (cm): 40 x 40 x 12	
Diametro / diameter: 13 cm Altezza / height: 6,5 cm			

Nutrition Facts	
varied (1) servings per container	
Serving size (28g)	
Amount Per Serving	
Calories	110
	% Daily Value*
Total Fat 9g	12%
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 0g	
Monounsaturated Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 170mg	7%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Sugar Alcohol 0g	
Protein 6g	12%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 195mg	15%
Iron 0mg	0%
Potassium 34.31mg	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 Energy value	1632 kJ 394 kcal
Grassi - Fat	34 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	24 g
Carboidrati - Carbohydrate	<0,5 g
di cui zuccheri of which Sugars	<0,5 g
Proteine - Protein	22 g
Sale - Salt	1,4 g



Scheda tecnica / Product technical data n° 43 Rev 11
Data / Date: 25/03/2022
Il responsabile / Person in charge: Dott.ssa Lara Ciardelli

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES	
pH / pH	4,5 - 5,10
aW / WATER ACTIVITY	< 0,97
FOSFATASI / PHOSPHATASE	NEGATIVA NEGATIVE
Umidità / Moisture	39,28 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	55,9 %
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	59,5 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Listeria monocytogenes	Assente / Absent in 25 g
Salmonella spp	Assente / Absent in 25 g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Coliformi	< 10.000 ufc/g

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.

