PECORINO ROMANO DOP



PECORINO ROMANO DOP



Inconfondibile formaggio da tavola e da grattugia, crosta bianca o nera, pasta semicotta compatta o con rade occhiature. Pecorino sapido, intenso e aromatico, tendente al piccante in stagionatura avanzata. D.O.P. tra le più iconiche, vanta oltre duemila anni di storia. Rappresenta la tipicità casearia italiana, grande protagonista delle tradizionali ricette culinarie. Impressi sullo scalzo di ogni forma, marchiata e riconoscibile, il logo istituzionale, il casello del produttore, mese e anno di produzione.

ALTRE PORZIONATURE:	1/2; 1/4; 1/8; 1/16; 11/24; 1/60; 1/96
INGREDIENTI:	LATTE di pecora, sale, fermenti lattici, caglio di agnello
ORIGINE DEL LATTE:	Italia – Sardegna
TRATTAMENTI IN CROSTA:	Nessuno
ALLERGENI:	LATTE
STAGIONATURA MINIMA:	5 mesi
SCADENZA/TMC:	300 giorni
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	Conservare in frigo a +4° C / +8° C

CAO FORMAGGI

LINEA PECORINI DOP

DATI LOGISTICI E DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO PRIMARIO		IMBALLAGGIO SECONDARIO	
Peso medio (kg)	Kg 28,5	Tipologia Cartone	Chiuso
Dimensioni forma LxWxH (cm)	Diametro Cm 32 x H 29	Codice Imballo EAN 128 – ITF-14	98015927000014
Confezionamento	Sotto-vuoto	Dimensioni Imballo LxBxH (cm)	Cm 34 x 34 x 30
Codice articolo	0101	Pezzi per imballo	1
Codice EAN 13 prodotto	2324193	Imballi per Strato/Strati per Pallet	6 / 4
Codice Taric	04069063	Imballi per Pallet	24
		Dimensioni Pallet LxB (cm)	Cm 120 x 80 x 135
		Peso netto Pallet (kg) / Peso lordo Pallet (kg)	684 / 725

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G	PARAMETRO	TAGLIO ANALISI: 100 G
Valore Energetico kcal = kJ	401 = 1.683	Fibre	0 g
Energia da Grassi kcal = kJ		Proteine	26 g
Grassi totali	33 g	Vitamina A	313 mcg
Grassi saturi	23,6 g	Vitamina B2	0,316 mg
Colesterolo	70 mg	Calcio	903 mg
Sale	4,7 g	Fosforo	583 mg
Sodio	1888 mg	Magnesio	49 mg
Carboidrati totali	0 g	Ferro	0,77 mg
di cui Zuccheri	0 g		

LISTA PRODOTTI

*Le immagini, i dati e le informazioni tecniche/nutrizionali riportati nella presente scheda prodotto hanno valore puramente indicativo e possono essere soggetti a modifiche o aggiornamenti periodici senza preavviso.