



Territorio · Tradizione · Innovazione

Gran Pecorino Pugliese *affinato in vinaccia*

Dal sapore penetrante, dal sentore alcolico. Questo formaggio affinato in vinaccia nasce da un intimo contatto tra forme di formaggio, selezionate, con vinaccia di uva Primitivo biologica. Connubio perfetto di sapori e aromi forti, sentori e profumi della nostra Puglia.

100%
latte di
pecora



Categorie	Formaggio stagionato, affinato in vinaccia Formaggio stagionato ottenuto dal latte ovino raccolto dagli allevamenti di Puglia e trasformato dopo accurati controlli. Il prodotto che se ne ricava viene fatto affinare in vinaccia di uva Primitivo biologica.				
Ingredienti	Latte ovino, sale, 2% vinaccia di uva primitivo biologica, caglio, fermenti lattici.				
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).				
Origine Latte	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).				
Lotto	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il lotto coincide con la data di scadenza.				
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 90 giorni dalla data di confezionamento in termoretraibile, sottovuoto. Si consiglia di sezionare longitudinalmente il pezzo e di conservarlo in frigo ventilato a 4°-8°C per un periodo non superiore a 10giorni, avendo cura di coprire la superficie di taglio con materiale protettivo. Per periodi di conservazione più lunghi si consiglia di riporre il pezzo sezionato in confezione ermetiche sottovuoto. Da servire a temperatura di 10°-20°C.				
Stabilimento di produzione	IT VOD6B CE				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma cilindrica a scalzo piano con altezza di 10-15 cm e diametro di 25-27 cm, peso variabile, circa 4-5 kg. Crosta esterna canestrata, irregolare di colore giallo-ambrato con presenza di vinaccia. Crosta non edibile.			
	Aspetto e struttura	Struttura compatta, elastica, solubile, pasta di colore giallo oro; possibile presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea; sottile unghia. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività medio-elevata.			
	Sapore	Salato basso, dolce. Retrogusto alcolico.			
	Odore e Aroma	Intenso odore alcolico di mosto fermentato. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate.			
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità <50% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.				
Caratteristiche microbiologiche	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.				
Imballo primario	Prodotto confezionato in sacchetto termoretraibile sottovuoto. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011.				
Informazioni nutrizionali	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile				
	Valore energetico 417 Kcal - 1727 KJ	Grassi 35,0g di cui saturi 25g	Carboidrati 1,4g di cui zuccheri 0g	Proteine 24g	Sale 0,9g

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di Vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di Vendita (centimetri)	Unità di ordine	Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (Centimetri)	Peso fisso (E) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN confezione	Codice EAN box
037-21	Gran Pecorino Pugliese affinato in vinaccia	5 kg circa	5 kg circa	29 x 29 13 h	1 pezzo da 5 kg circa	5 kg circa	29 x 29 13 h	V	8 box per strato per 5 strati	(01)98050519150088 (15) scadenza (3103) Peso (10) lotto	(01)98050519150088 (15) scadenza (3103) Peso (10) lotto

