



Territorio · Tradizione · Innovazione

Pecorino Pugliese

*Formaggio a breve stagionatura ottenuto dalla lavorazione del latte delle razze ovine autoctone della Puglia, allevate sul territorio delle Murge nel rispetto della tradizione e dei valori della nostra terra. Dal gusto e dall'aroma intenso, Il **Pecorino Pugliese** è un ottimo formaggio da tavola, indispensabile ingrediente della cucina tipica di Puglia.*

100%
latte di
pecora



Categorie	Formaggio da tavola a breve stagionatura Formaggio a breve stagionatura ottenuto dal latte ovino raccolto dagli allevamenti di Puglia e trasformato dopo accurati controlli.				
Ingredienti	Latte ovino, sale, 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 numero di lotto coincide con la data di scadenza.				
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 365 giorni dalla data di produzione in ambiente a 12°-15°C e umidità 80%. Si consiglia di sezionare longitudinalmente il pezzo e di conservarlo in frigo ventilato a 4°-8°C per un periodo non superiore a 10 giorni, 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 V0D6B CE				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma cilindrica a scalzo piano con altezza di 10-15 cm e diametro di 25-17 cm, peso variabile, circa 2-2,5 kg. Crosta esterna canestrata, irregolare di colore giallo-ambrato. Crosta non edibile.			
	Aspetto e struttura	Struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo-paglierino, ambrato; 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	Latteo, poco acido, sapido. Intenso sapore di frutta secca.			
	Odore e Aroma	Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note pronunciate di fruttata secca e vegetale secco.			
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 carta vegetale. 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
037-07	Pecorino Pugliese (c.f. 1 pz.)	2-2,5 kg circa	2-2,5 kg circa	20 x 20 10 h	1 pezzo da 2-2,5 kg circa	2,6 kg circa	20 x 20 10 h	V	24 box par strato per 4 strati	(01)98050519150064 (15) scadenza (3103) Peso (10) lotto	(01)98050519150064 (15) scadenza (3103) Peso (10) lotto

100% latte di pecora

il Carro
Masseria di Puglia

Pecorino Pugliese
Formaggio a breve stagionatura
Ingredienti: LATTE di pecora, sale, caglio e fermenti lattici.
Crosta non edibile
CONSERVARE IN FRIGO A +4° C
DA PESARE A RICHIESTA DEL CLIENTE
Prodotto soggetto a calo peso naturale
Origine latte: ITALIA
Prodotto e confezionato da:
IT V0D6B CE

Il Carro s.r.l. Società Agricola S.P. 58 per Sammichele di Bari snc - 70017 Putignano (BA) Italia tel. +39 080 4051865

Valori nutrizionali medi riferiti a 100g di prodotto edibile	
Valore Energetico	1727 KJ - 417Kcal
Grassi	35 g
di cui saturi	25 g
Carboidrati	1,4 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	0,91 g

