

Rif.: 266550000 - FREDDITALIA INTERNATIONAL SPA

## SCHEDA INFORMATIVA REFERENZA

Codice 5SF

Vs. Cod F0144M

EAN: 622329

Descrizione su documenti: **PECORINO AL TARTUFO**

U:\FilesComuni\SchedeNew\ID27008\_TAG.bmp

Denom.ne legale di vendita: **Formaggio di pecora**

Nome commerciale (come appare sull'unità consumatore)

PECORINO AL TARTUFO

Dim.ni Cm. (Ø x h) 12 X 7

Pezatura Kg. 0,900 circa

Forma Cilindrica; Scalzo dritto

Stagionatura media gg. 10 -15

Unità di vendita prodotto Forma Intera

Vita Utile 210 giorni dalla data di emissione Doc. di Trasporto

Temperatura di Conservazione 6 - 8 °C

Disponibilità del prodotto

Intero anno.

Dimensioni reali: Ø cm. 8,5

### Ingredienti

**LATTE** di pecora pastorizzato, tartufo estivo (*Tuber aestivum vitt.*) 3%, sale, caglio, aromi, fermenti lattici selezionati. Crosta non edibile.

Origine del latte: ITALIA

**ALLERGENI** (Reg. UE 1169/2011): **LATTE** di pecora.

### Caratteristiche

Formaggio di pecora a pasta bianca, tenera con occhiatura fine. Il sapore è caratterizzato dalla presenza del pregiato tubero. Ottimo cr antipasto e per la preparazione di crostini caldi, poiché il calore esalta al massimo il profumo del tartufo.

Questo prodotto fa parte della linea "piùGUSTOaICOLORE" completata dal Pecorino al Pepe Nero, Pecorino allo Zafferano, Pecorino Bria Pecorino al Peperoncino.

### Imballo

**Tipo:** Cartone - Cm (12,5 X 39,5 X 39,5) - Kg 0,34  
**Num Forme Intere** 5  
**Num Singole unità vendita** 5  
**Peso lordo (kg circa)** 4,840

### Schema Pallet

**Imballi per strato** 6  
**Numero strati** 6  
**Totale imballi** 36  
**Peso lordo (kg circa)** 174,240

### Etichetta peso



### VALORI NUTRIZIONALI per 100g

Energia	1572kj/379 kcal
Grassi	32 g
di cui	
Acidi grassi saturi	21 g
Acidi grassi monoinsaturi	8,5 g
Acidi grassi polinsaturi	1,8 g
Carboidrati	0 g
di cui	
Zuccheri	0 g
Proteine	23 g
Sale	1,2 g
Vitamina A	316 µg (40%VNR)
Calcio	738 mg (92%VNR)

\*VNR: Valori nutritivi di riferimento

### VALORI MICROBIOLOGICI

<i>Escherichia coli</i>	<100 ufc/g
Staph. coagulasi+	<100 ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente/25gr
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente/25gr

Criteri di sicurezza alimentare in conformità  
Reg. CE 1441/2007

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità %	42
Residuo Secco %	58
Grasso s.t.q %	32
Grasso s.s. %	55
Proteine %	23
NaCl %	1,2
pH	5,12

### CONTATTI:

Mail: [info@caseificiomanciano.it](mailto:info@caseificiomanciano.it) - Uff. Qualità: 0564609441 - Uff. Comm.le 0564609408

Data stampa: 20/03/2025

U:\FilesComuni\SchedeNew\FtArt148\_129.bmp

L'immagine riportata ha il solo scopo di rappresentare il prodotto. Per il tipo di confezionamento e per l'etichetta si faccia riferimento alle informazioni contenute nella presente scheda tecnica.

