



SCHEDA TECNICA
Technical sheet

Nome prodotto <i>Product name</i>	PECUD'ORO - PECORINO CALABRESE PRIMO SALE (Pecorino Primo sale) <i>Fresh calabrian pecorino cheese 'Primo sale' (It is a fresh and soft cheese made only with sheep's milk that preserve the natural taste of fresh milk)</i>
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Non contiene additivi <i>Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, lactic ferments. Contains no additives</i>
Allergeni <i>Allergens</i>	Latte lattosio <i>Milk, Lactose</i>
Forma <i>Making shape cheese</i>	Canestrata <i>The lump of the cheese is made by hand inside wooden hoops</i>
Superficie del formaggio <i>Cheese surface</i>	Crosta naturale <i>Natural rind</i>
Caratteristiche sensoriali <i>Organoleptic properties</i>	Struttura morbida, compatta e a volte leggermente occhiata, di colore biancastro, con aroma caratteristico <i>The specific feature of this cheese is soft, compact, white colour and aromatic compositions</i>
Fasi e metodo di produzione <i>Method of manufacture</i>	Al latte pastorizzato, viene aggiunto il caglio, per facilitare la formazione della cagliata; dopodichè si procede alla rottura della cagliata formatasi, operazione che favorisce lo spurgo della parte acquosa (siero), dalla massa. Successivamente avviene la formatura della cagliata che viene messa negli appositi stampi, di forme e misure diversi, al fine di rassodarsi e diventare più consistente. Dopo il passaggio dagli stampi nei cassoni di stufatura, il prodotto verrà asciugato, pronto per essere immerso nelle vasche con la salamoia (in ragione di sei ore ogni chilo di prodotto). Seguirà la stagionatura del prodotto, utile ad ottenere un aroma caratteristico. <i>To produce this cheese it's necessary to add the rennet to the pasteurized milk, to facilitate the formation of the curd. The next work is the curd breaking that is important to eliminate the aqueous part (the serum). Then the solid part obtained is put inside special molds with different shapes and sizes, in order to become more consistent. Then the cheese is dried inside some stewing caissons and in this way it is ready to be immersed inside brine tanks (for six hours each kilo of product) . So, the obtained product starts its aging time that give to the cheese a characteristic flavor.</i>

Stagionatura <i>Cheese seasoning</i>	3-4 giorni 3-4 days
Scadenza <i>Expiring date</i>	180 giorni dalla data di produzione riportata in etichetta <i>180days from the production date shown on the label</i>

Peso forma <i>Weight of the cheese</i>	Da 0,500 – 1 – 3 Kg <i>From 0.500 -1-3 Kg</i>
--	--

Imballaggio primario <i>Primary Packaging</i>	Pellicola polimerica sottovuoto <i>Vacuum-sealed polymer film</i>
---	--

Imballaggio secondario <i>Secondary packaging</i>	Cartone <i>Cardboard</i>
---	-----------------------------

Temperatura stoccaggio <i>Storage Temperature</i>	+2°/+4° C +2°/+4° C
---	------------------------

Temperatura di trasporto <i>Transport Temperature</i>	+4°± 2° C +4°+2° C
---	-----------------------

VALORI NUTRIZIONALI
Nutritional value

Valori medi per 100 g di prodotto
Average value for 100g

VALORE ENERGETICO <i>Energy value</i>	KCAL 265,13 KCAL 265.13
PROTEINE GREZZE <i>Protein</i>	15,12 G 15.12 G
GRASSI <i>Fat</i>	21,70 G 21.70 G
DI CUI SATURI <i>Saturated fat</i>	15,16 G 15.16 G
CARBIDRATI <i>Carbohydrates</i>	0,74 G 0.74 G
DI CUI ZUCCHERI <i>Of which sugars</i>	<0,01G <0.01G
SALE	1,13 G
Salt	1.13 G



Ottimo da mangiare, delizioso per farcire.



Pecorino Calabrese Primo sale per farciture

FRESH PECORINO (CALABRIAN SHEEP) CHEESE

