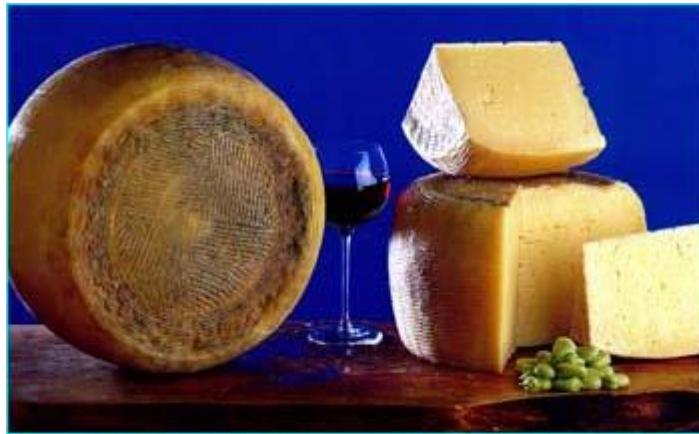


Formaggio Pecorino semi stagionato



Materia prima: latte ovino pastorizzato

Ingredienti: caglio,sale.

Stagionatura: minimo 180 giorni c.a

Aspetto esteriore: forma cilindrica

Crosta: sottile, giallo ambrata

Aspetto della pasta: compatta

Occhiatura: inesistente o appena visibile

Consistenza: compatta

Breve descrizione: prodotto con 100% di latte ovino pastorizzato. Dopo il processo di lavorazione completamente naturale effettuato tramite la cottura in caldaia con la sola aggiunta di caglio, il prodotto viene salato ed asciugato per un periodo che va dai 6 ai 18 mesi. Durante il periodo di asciugatura viene sottoposto a severi test qualitativi effettuati dal centro analisi interno in collaborazione con un centro analisi esterno all'avanguardia alle normative vigenti.

Il prodotto viene porzionato in pezzi da gr. 350 c.a

Imballo: cartoni da 12 pezzi

Etichettatura: riportante il logo ed in oltre etichetta aggiuntiva con ingredienti,peso,prezzo,codice ean,lotto,luogo di produzione.

Scadenza : 120 giorni