



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.

Short-aged cheese made from milk coming from local breed sheeps, raised in the lands of Murgia according to our land tradition and values. Pecorino Pugliese is a great table cheese, essential ingredient in the typical Apulian cuisine.



box in cartone
con prodotto
da 2 kg circa

carton box
1 piece by 2 kg ca.

formaggi di pecora sheep cheese				PECORINO PUGLIESE							
Categoria Category				Formaggio da tavola a breve stagionatura. Formaggio a breve stagionatura ottenuto dal latte ovino raccolto dagli allevamenti di Puglia e trasformato dopo accurati controlli. Short-aged table cheese. Short-aged table cheese obtained from the sheep milk collected from neighbouring Apulian farms and processed with accurate controls.							
Ingredienti Ingredients				Latte di pecora, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Pasteurized Sheep milk, salt, rennet, selected milk enzymes.							
Allergeni Allergens				Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011). Milk and natural milk derivatives (Dir. 2007/68; Reg. EC 1169/2011).							
Origine Latte Milk origin				Italia / Italy (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).							
Lotto Batch				Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condiozioni. Il numero di lotto coincide con la data di scadenza. Alpha-numerical code that identifies product packages obtained under the same conditions. The batch number matches with its expiration date.							
Periodo e modalità di conservazione Storage period and method				Shelf-life di 365 giorni dalla data di produzione in ambiente a +4°C. Si consiglia di sezionare longitudinalmente il pezzo e di conservarlo in frigo ventilato a +4°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 ermetica sottovuoto. Da servire a temperatura di +10° / +20°C. The product has a 365-day shelf-life from the production date when stored at +4°C. We suggest cutting the product along its length and storing it in a ventilated fridge at +4°C for no longer than 10 days. We recommend covering the cut side with protective material and in case of longer storage period to place the cut piece in hermetically and vacuum sealed packages. To be served and consumed at +10°/+20°C temperature.							
Stabilimento di produzione The dairy factory				IT VOD6B UE							
Caratteristiche organolettiche Organoleptic properties				Aspetto esterno External appearance		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. Cylindrical shape of 10-15 cm height and of 25-17 cm diameter, variable weight, 2-2,5 kg ca. Striped, irregular outer layer of yellow and amber color. Rind is not edible.					
				Aspetto e struttura Appearance and texture		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. Compact, elastic and soft texture of straw-yellow and amber color;; likelihood of medium-sized holes; thin layer between rind and cheese. Scattered small splits. Medium-high deformability and adhesiveness properties.					
				Sapore Taste		Latteo, poco acido, sapido. Intenso sapore di frutta secca. Milky, slight sharp, savoury. Intense dry fruits flavour.					
				Odore e Aroma Smell and aroma		Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note pronunciate di fruttata secco e vegetale secco. Intense cooked milk and melted butter scent. Remarkable dry fruit and dry vegetal notes.					
Caratteristiche fisico-chimiche Physico-chemical properties				Umidità <50% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. UE 2023/915 del 25 aprile 2023. Humidity <50% (by weight); The product complies with the requirements set by Reg. EC 470/2009, Reg. UE 2023/915 del 25 aprile 2023.							
Caratteristiche microbiologiche Microbiological properties				Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007. Listeria monocytogenes e Salmonella spp assente in 25g; E. coli n5, c2, m< 100 UFC/g - M 1000 UFC/g; Stafilococchi coagulasi pos. n5, c2 m<10 UFC/g M100 UFC/g. The product complies with the requirements set by Reg. EC 853/2004, Reg. EC 2073/2005; Reg. EC 1441/2007.							
Imballo primario Main packaging				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.) The product is packaged in food paper. The packagings comply with National and Community legislation (Ministerial Decree 21.03.1973 and subsequent amendments and additions; Reg. EC 1935/2004; Reg. EC 2023/2006; Reg. EC 10/2011).							
Indicazioni per la raccolta differenziata Instructions for separate collection of waste				Etichetta + cartone – Carta . Verificare in base alle disposizioni del Comune di residenza. Label + carton box – paper waste . Verify in accordance to municipality of residence.							
Informazioni nutrizionali Nutritional information				Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile Nutrition Facts average values per 100g of edible product							
				Energia Energy 1727 KJ – 417 Kcal		Grassi Total Fat 35,0g di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids 25g			Carboidrati Total carbohydrate 1,4g di cui zuccheri of which sugar 0g		Proteine Protein 24g
Item code	Item name	Sale unit (drained net weight)	Sale unit Brutto weight	Sale unit size in centimeter s	Unit of order	Unit of order brutto weight	Unit of order size in centimeters	Fixed weight (F) Variable weight (V)	Pallet composition	EAN code tray	EAN code box
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 (F) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN confezione	Codice EAN box
037-65	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 per strato per 12 strati		(02)98050519150067 (15) scadenza (3103) Peso (37) numero pezzi (10) lotto