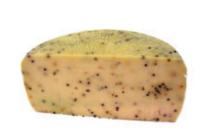


## Formaggio di pecora SEMI-STAGIONATO con pepe in grani Temperatura di conservazione 0°-4°







Prodotto	Pecorino semi-stagionato con pepe in grani			
Famiglia	Pecorini			
Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato,caglio, fermenti lattici, sale, pepe in grani			
Sapore	Molto gustoso, dal sapore tipico, piccante.			
Colore	Giallo paglierino, leggermente ambrato, punteggiato di nero			
Crosta	Ambrata canestrata			
Pasta	Compatta, leggermente occhiata.			
Consistenza	Morbida, leggermente friabile			
Stagionatura	Da tre a cinque mesi			
Shelf Life	12 mesi			
Umidità	33 – 35 %			
Residuo secco	65 – 67 %			
Grasso stq	33%			
Grasso ss	>40%			

CODICE PRODOTTO	Fresco intero Cod 0000	Porzionato Cod 0000				
Contenuto unità vendita	0.85 kg	2.200 kg	3.200 kg	6.00 kg	8.00 kg	0.35 kg
Dimensione confezione	130x90	165x100	180x100	220x140	250x160	100x50
Peso lordo confezione	0.85 kg	2.200 kg	3.200 kg	6.00 kg	8.00 kg	0.35 kg
Tipo d'imballo	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone	Cartone
Dimensione imballo LxPxH	370x260x180	340x170x210	370x190x210	450x230x150	510x260x170	370x260x180
Peso lordo imballo	10.500 kg	10.00 kg	13.00 kg	12.00 kg	16.00 kg	10.00 kg
N° pezzi per imballo	12	4	4	2	2	28
N°imballi per strati	10	14	12	7	6	10
N° strati per pallets	9	7	6	11	9	8
Codice EAN confezione						