



Formaggio di pecora STAGIONATO

Temperatura di conservazione 0°-4°



Prodotto	Pecorino stagionato
Famiglia	Pecorini
Ingredienti	Latte di pecora pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale
Sapore	Molto gustoso, dal sapore forte, leggermente piccante.
Colore	Giallo paglierino, leggermente ambrato
Crosta	Ambrata
Pasta	Compatta, leggermente occhiata.
Consistenza	Leggermente friabile
Stagionatura	Da nove a dodici mesi
Shelf Life	12 mesi
Umidità	31 – 34 %
Residuo secco	66 – 69 %
Grasso stq	32 %
Grasso ss	>40%

CODICE PRODOTTO	Fresco intero Cod 0000	Fresco intero Cod 0000	Fresco intero Cod 0000	Fresco intero Cod 0000	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						

Caseificio Conti

c.da Zagraffi snc 90030 Palazzo Adriano (PA) ITALIA - tel./fax: +39 091 8348852 e-mail: info@caseificioconti.com web site: www.caseificioconti.com