



## Formaggio di pecora SEMI-STAGIONATO con pepe in crosta

Temperatura di conservazione 0°-4°



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

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

**Caseificio Conti**

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