



COD.      METE      PESO / WEIGHT      2,5 KG - OZ 5,5

**DESCRIZIONE / DESCRIPTION**

Il "Pecorino Metello" dopo una prima e breve maturazione in caseificio viene trasferito a Metello, paese di origine dei nostri nonni, un borgo di montagna a 1.000 metri di altitudine dove si trova la nostra cantina di stagionatura, "Tuada" in dialetto garfagnino. Terminata l'affinatura in condizioni totalmente naturali, il pecorino viene ricoperto da bucce di castagna.

After a first, short ripening in our plant, this Pecorino is moved to Metello, our grandparents' original village 1000 m above sea level, where there is our ripening cellar, called "Tuada" in the local dialect. At the end of the totally natural ripening, the pecorino is covered by chestnut peels, which give the flavors and the aromas of the Tuscan and Emilian Apennin mountain chain.

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

**Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202 e bucce di castagne.**  
*Pasteurized sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservative: E235, E202 and chestnut peels.*

Origine del latte: Italia (Toscana - Lazio) - *Origin of milk: Italy (Tuscany - Lazio)*

**PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD**

Pasteurizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 32°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 60 gg. Successiva stagionatura a Metello per almeno 90 giorni. Prima della vendita trattamento superficiale con anti muffa e bucce di castagne.

*Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 32°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 60 days. Additional maturing to Metello at least 90 days. Before selling anti-mold treatment on surface*

**ALLERGENI / ALLERGENS**

**CONTIENE CONTAINS** Latte e prodotti a base di latte.  
*Milk and milk products.*

**PUO' CONTENERE MAY CONTAINS** /

**PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLANT** Latte e prodotti a base di latte. Frutta secca a guscio.  
*Milk and milk products. Nuts*

**DESTINAZIONE USO / INTENDED USE**

Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati.  
*General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.*

**MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE**

Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta.  
*Inedible rind, cheese to be consumed after removal of the rind.*

**TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION**

180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C. | 180 days from the packaging date, at +4 / +8°C.

**DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT**

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea

*The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003*

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITION	IMBALLAGGIO PACKAGING	UNITÀ DI IMBALLAGGI FORWARDING	BARCODE
Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C. <i>We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C</i>	2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	2 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12	Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70
<b>DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSIONS</b> Diametro / diameter: 19 cm   Altezza / height: 9 cm	4 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	4 pcs per box Size (cm): 40 x 40 x 12	Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes pallet: 70
		Cartoni per strato: 6 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 42	Boxes per layer: 6 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 42
			EAN 13 prodotto: Product UPC: 2244763

**Nutrition Facts**

1 servings per container  
**Serving size (28g)**

Amount Per Serving	% Daily Value*
<b>Calories 100</b>	
<b>Total Fat 11g</b>	<b>14%</b>
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 0g	
Monounsaturated Fat 0g	
<b>Cholesterol 30mg</b>	<b>10%</b>
<b>Sodium 180mg</b>	<b>8%</b>
<b>Total Carbohydrate 0g</b>	<b>0%</b>
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Sugar Alcohol 0g	
<b>Protein 7g</b>	<b>14%</b>
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 260mg	20%
Iron 0mg	0%
Potassium 28.2mg	0%
Vitamin A 63mcg	8%

\*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE  
VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO  
NUTRITION INFORMATION**

Valore energetico <i>Energy value</i>	1847 kJ 446 kcal
Grassi - <i>Fat</i>	38 g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	27 g
Carboidrati - <i>Carbohydrate</i>	<0,5 g
di cui zuccheri <i>of which Sugars</i>	<0,5 g
Proteine - <i>Protein</i>	26 g
Sale - <i>Salt</i>	1,6 g



Scheda tecnica / *Product technical data* n° 61 Rev 11  
Data / *Date*: 25/03/2022

Il responsabile / *Person in charge*: Dott.ssa Lara Ciardelli

**ETICHETTATURA - LABELING**

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011  
*Labels on the product to Reg. CE 1169/2011*

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE  
CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES**

pH / <i>pH</i>	4,5 - 5,10
aW / <i>WATER ACTIVITY</i>	< 0.97
FOSFATASI / <i>PHOSPHATASE</i>	NEGATIVA <i>NEGATIVE</i>
Umidità / <i>Moisture</i>	30,5 %
Grasso sul secco / <i>fat on a dry matter</i>	54,6 %
Umidità nella sostanza non grassa <i>MFNS Moisture in the not fat substance</i>	49 %

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  
MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**

<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / <i>Absent</i> in 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Assente / <i>Absent</i> in 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 100 ufc/g
Coliformi	< 10.000 ufc/g

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo.

Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. *The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request.*

Premi/Awards

