

le selezioni
PASCOLI DI PIENZA E VAL D'ORCIA



COD. PIER PESO / WEIGHT 1,5 KG - lb 3,3

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La produzione di questo pecorino è limitata in base alla disponibilità del latte proveniente dal territorio del comune di Pienza e Val D'Orcia. La maturazione è relativamente breve. Il formaggio si presenta morbido e dal sapore dolce. La crosta è trattata con concentrato di pomodoro. L'azienda ha aderito al progetto "latte di pecora della nostra terra". L'etichetta recante il codice QR permette al consumatore di risalire all'origine dei formaggi attraverso l'ausilio di uno smartphone o collegandosi al portale www.toscopecora.it. The production of this Pecorino is limited depending on the availability of milk sourced from the Pienza and Val D'Orcia area. This is a young and sweet Pecorino cheese with a soft texture, the crust is red and treated with tomato paste. The company has joined the project "sheep milk of our land". The label with the QR code allows consumers to trace the origin of the cheese through the use of a smartphone or via the website www.toscopecora.it.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte ovino pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con concentrato di pomodoro e conservanti E235, E202.
Pasteurized sheep milk, salt, animal rennet, live cultures. Treated on surface with tomato concentrate and preservative: E235, E202.

Origine del latte: Italia (Pienza e Val D'Orcia) - Origin of milk: Italy (Pienza and Val D'Orcia)

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 37°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 20/30 gg. Prima della vendita trattamento con concentrato di pomodoro e anti muffa superficiale.
Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 37°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 20/30 days. Before selling tomato concentrate and 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 derive 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 IMBALLO FORWARDING	BARCODE
Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C. We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C	2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	2 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12	EAN 13 prodotto: Product UPC: 2251399
DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSIONS Diametro / diameter: 16 cm Altezza / height: 7,5 cm	4 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	4 pcs per box Size (cm): 40 x 40 x 12	
		Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70	Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per 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

Nutrition Facts	
1 servings per container	
Serving size	(28g)
Amount Per Serving	
Calories	80
	% Daily Value*
Total Fat 9g	12%
Saturated Fat 6g	30%
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 0g	
Monounsaturated Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 190mg	8%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Sugar Alcohol 0g	
Protein 7g	14%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 221mg	15%
Iron 0mg	0%
Potassium 29.61mg	0%
Vitamin A	4%

*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 Energy value	1595 kJ 385 kcal
Grassi - Fat	33 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	23 g
Carboidrati - Carbohydrate	<0,5 g
di cui zuccheri of which Sugars	<0,5 g
Proteine - Protein	22 g
Sale - Salt	1,7 g



Scheda tecnica / Product technical data n° 53 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 / pH	4,5 - 5,10
aW / WATER ACTIVITY	< 0,97
FOSFATASI / PHOSPHATASE	NEGATIVA NEGATIVE
Umidità / Moisture	41,47 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	56,4%
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	61,9%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**

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