

**PECORINO RONCIONE A LATTE CRUDO**



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

**DESCRIZIONE / DESCRIPTION**

È prodotto con il nostro miglior latte fresco, lavorato a crudo affinché si conservi interamente la naturale flora microbica. Dopo una prima maturazione di almeno 60 giorni in celle frigorifere, il formaggio viene trasferito nella grotta settecentesca di Roncione, dove rimarrà per almeno 90 giorni, a temperatura e umidità non sempre costanti. Viene adagiato su assi di legno e paglia per far respirare la parte inferiore della forma e proteggerlo dall'eccessiva umidità.  
*This special Pecorino cheese is produced with our best raw milk and thus maintains entirely the flavors of the natural microbial flora. The cheese matures for 60 days in our refrigerated cells, then it is carefully transferred to the 17th century Roncione cave, where it remains for at least 90 days. The cheese is covered with straw and placed on wooden boards to allow the lower part of the wheel to breathe and develop its full, rich and fragrant flavour.*

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**

**Latte ovino crudo, sale di Volterra, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202 e paglia.**  
*Raw sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservatives: E235, E202 and covered with straw*  
Origine del latte: Italia (Toscana - Lazio) - *Origin of milk: Italy (Tuscany - Lazio)*

**PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD**

Riscaldamento del latte e raffreddamento fino a 33°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 Roncione per almeno 90 giorni. Prima della vendita trattamento superficiale con anti muffa e copertura con paglia.  
*Heating of milk and cooling at 33°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 Roncione at least 90 days. Before selling anti-mold treatment on surface and covered with straw.*

**ALLERGENI / ALLERGENS**

IL PRODOTTO CONTIENE THE PRODUCT 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. During delivery by splitting 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	EAN 13 prodotto: Product UPC: 2251398
DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSIONS 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	
		Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70	
		Cartoni per strato: 6 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 42	
		Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes pallet: 70	
		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 120**  
% Daily Value\*

Total Fat 10g	13%
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Polyunsaturated Fat 0g	
Monounsaturated Fat 0g	
<b>Cholesterol 25mg</b>	<b>8%</b>
<b>Sodium 200mg</b>	<b>9%</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%

\*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	1720 kJ 415kcal
Grassi - Fat	35 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	25 g
Carboidrati - Carbohydrate	<0,5 g
di cui zuccheri of which Sugars	<0,5 g
Proteine - Protein	25 g
Sale - Salt	1,8 g



Scheda tecnica / Product technical data n° 62 Rev 14  
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	POSITIVA POSITIVE
Umidità / Moisture	35,45 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	54,22%
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	54,53%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  
MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**

Listeria monocytogenes	Assente / Absent in 25 g
Salmonella spp	Assente / Absent in 25 g
Staphylococcus aureus	< 10.000 ufc/g
Escherichia Coli	< 10.000 ufc/g
Coliformi	< 100.000 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

