

LE DELIZIE
PECORINO CON TARTUFO



COD. TARP PESO / WEIGHT 1 KG - lb 2,2

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

La sua pasta chiara e compatta è punteggiata dal tartufo estivo che viene aggiunto alla cagliata subito dopo la rottura. Il gusto dolce e delicato del latte di pecora si sposa alla perfezione con le note intense e aromatiche del tartufo, in una reciproca esaltazione di sapori e fragranze. La breve stagionatura conferisce a questo pecorino un gradevole e persistente profumo e un sapore inconfondibile che soddisfa persino i palati più esigenti. Its light and compact texture is punctuated by the summer which is added to the curd immediately after breaking. The sweet and delicate taste of sheep milk blends perfectly with the intense and aromatic notes of the truffle, in a mutual exaltation of flavors and fragrances. The short seasoning gives this pecorino a pleasant and persistent aroma and an unmistakable flavor that satisfies even the most demanding palates.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, tartufo 1% (*Tuber aestivum* V.I.T.T.), caglio, fermenti lattici e aroma. Trattato in superficie con conservanti E235, E202. *Pasteurized sheep milk, salt, truffle (Tuber aestivum) 1%, animal rennet, cheese cultures and aroma. Treated on surface with preservatives: E235, E202.*

Origine del latte: Italia* - *Origin of milk: Italy*

*Origine del latte: UE (eventualmente limitato al periodo autunnale). V. sempre etichetta ingredienti apposta sul prodotto.

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 33,5°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, aggiunta del tartufo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 20 gg. Prima della vendita trattamento anti muffa superficiale.

Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 33,5°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, addition of truffle, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 20 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

120 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C | 120 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 CONDITIONS

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.

IMBALLAGGIO PACKAGING

3 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12

3 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12

UNITÀ DI IMBALLO FORWARDING

Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7

Boxes per layer: 10 N° of layers: 7

Cartoni per pallet: 70

Boxes per pallet: 70

BARCODE

EAN 13 prodotto: Product UPC: 2504014

DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSIONS

Diametro / diameter: 13 cm | Altezza / height: 6,5 cm

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION INFORMATION

Valore energetico / Energy value	1632 kJ / 394 kcal
Grassi - Fat	34 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	24 g
Carboidrati - Carbohydrate	<0,5 g
di cui zuccheri / of which Sugars	<0,5 g
Proteine - Protein	22 g
Sale - Salt	1,4 g



Scheda tecnica / Product technical data n° 44 Rev 11 Data / Date: 25/03/2022

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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / pH	4,5 - 5,10
aW / WATER ACTIVITY	< 0,97
FOSFATASI / PHOSPHATASE	NEGATIVA / NEGATIVE
Umidità / Moisture	39,28 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	55,9 %
Umidità nella sostanza non grassa / MNFS Moisture in the not fat substance	59,5 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

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

Nutrition Facts

varied (1) servings per container

Serving size (28g)

Amount Per Serving

Calories 110

% Daily Value*

Total Fat 9g 12%

Saturated Fat 7g 35%

Trans Fat 0g

Polyunsaturated Fat 0g

Monounsaturated Fat 0g

Cholesterol 25mg 8%

Sodium 170mg 7%

Total Carbohydrate 0g 0%

Dietary Fiber 0g 0%

Total Sugars 0g

Includes 0g Added Sugars 0%

Sugar Alcohol 0g

Protein 6g 12%

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 195mg 15%

Iron 0mg 0%

Potassium 34.31mg 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.



Busti Formaggi S.p.A. Via Marconi, 13a/b 56043

Loc. Acciaiole Fauglia (PI) - Tel. 050 650565 - Fax 050 659057

qualita@caseificiobusti.it - www.caseificiobusti.it