

ALIMENTALE S.R.L.

Sede Legale : Via Pietro Castellino, 141 - 80131 Napoli

Sede : Via L. Bozzaotra 16 – 80061 Massa Lubrense NA

Sede Logistica: c/o GMC Logistica & Trasporti srl -


Boscofangone Z. ASI - 80035 Nola NA

Tel. 0817580350



ALIMENTALE



<b>Denominazione di vendita:</b>	<b>PECORINO BAGNOLESE</b>	
<b>Denominazione legale del prodotto:</b>	Formaggio di lunga stagionatura, a pasta dura	
<b>Ingredienti:</b>	LATTE OVINO ( razza Bagnolese ), caglio, sale.	
<b>Allergeni:</b>	Lattosio	
<b>Provenienza latte:</b>	ITALIA	
<b>Peso:</b>	2600 gr	
<b>Codice prodotto:</b>	10032	
<b>Prodotto Tutelato e Garantito dal Bollino Vero*</b>		

<b>Codice EAN:</b>	2796173
<b>Stagionatura:</b>	oltre 90 gg
<b>Temperatura:</b>	≤ + 4 ° C
<b>Modalità di Conservazione:</b>	in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore
<b>Shelf Life:</b>	180 gg
<b>Sicurezza Alimentare</b>	<p>Le materie prime (Latte di pecora, caglio, sale) sono acquistate da fornitori che ne garantiscono la conformità ai criteri di sicurezza alimentare e di igiene di processo stabiliti dai Reg. CE 852/04 (cellule somatiche e conta batterica totale per latte crudo), 1441/2007 e 2073/2005, l'attuazione del Reg. 178/2002 in materia di tracciabilità alimentare e del Reg.Ce 1169/2011 in materia di etichettatura.</p> <p>Il Pecorino Bagnolese, poi, effettua le attività di trasformazione (caseificazione) garantendo il rispetto delle medesime normative cogenti di settore ed attuando un Piano di Monitoraggio nell'ambito del proprio Programma di Autocontrollo Aziendale effettuato ai sensi del Reg. CE 852/04.</p>

<b>Valori Nutrizionali:</b>		
<b>Parametro</b>	<b>Unità di Misura</b>	<b>Valore su 100g di parte edibile</b>
Energia	Kj/Kcal	490/2048
Grassi	g	31
- di cui acidi grassi saturi	g	17
Carboidrati	g	3,6
- di cui zuccheri	g	1,2
Proteine	g	27
Sale	g	1,2

Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Formaggio a pasta grassa e dura, di colore paglierino. Forma cilindrica a facce piane del diametro di 14 cm e scalzo diritto, alto 10 cm. Peso di 2600 kg
Stagionatura:	oltre 80 gg
Colore:	Si presenta ricoperto da una compatta crosta di colore marrone più o meno carico
Sapore:	ricco e pieno, si fa più piccante con il progredire della stagionatura.

Specifiche di Confezionamento:	
Tipo:	Nudo
n° pz. per ct	1
Peso netto	2.6 kg
Lunghezza	19 cm
Larghezza	19 cm
Altezza	15 cm
Ct per strato	24
N° strati	4
Ct per pedana	96