



Pecorino Crosta Rossa Semistagionato

Cod.: 00264

Prodotto con puro latte di pecora, definito a pasta cruda, è una seconda affinatura, stagionato per circa 45 giorni, è giovane e delicato, adatto per un consumo in ogni occasione, dal piatto degli antipasti al tagliere dei salumi oppure in un plateau di formaggi.

Il processo di lavorazione consiste nel pastorizzare il latte di pecora a circa 72°C per 20", successivamente raffreddato a 36-38°C per aggiungere i fermenti lattici selezionati e il caglio animale, una volta atteso il tempo necessario per la coagulazione, viene rotta la cagliata in dimensioni medio-piccole per agevolare lo spurgo del siero, dopo di che messo negli stampi per ottenere la sua caratteristica forma "scodellata".

Avviene poi la salatura a secco e successivamente si procede per la sua maturazione in celle frigorifere a temperatura e umidità controllata per circa 30-60 gg.

La crosta non è edibile, dato che viene trattata con concentrato di pomodoro e un po' di pimaricina.

Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici selezionati. Trattato in superficie con salsa di pomodoro e pimaricina.

Allergeni: LATTE e derivati del LATTE.

Categoria

Formaggi
Affinati
Seconda Affinatura

Unità di misura / Unit of measurement / Unité de mesure:

Kilo

Tipo di confezione / Package Type / Type d'emballage:

Forma nuda (ma è possibile confezionarla anche nella busta sottovuoto)

Tipo di Latte

Latte di pecora

Peso per confezione / Weight per piece / Poids par pièce:

Circa 1500 grammi

Trattamento del latte

Latte pastorizzato

Confezioni per collo / Pieces per box / Pièces par colis:

4 forme

Reperibilità

Quasi sempre disponibile

Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da +2 °C a +6 °C

Caglio

Animale

Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Refrigerato da +2°C a +6°C

Edibilità della crosta

Crosta non edibile

Durata del prodotto / Product life in sealed package / Dureé du produit emballé:

Circa 120 giorni

Ordine minimo / Minimum order quantity / Commande minimum:

1 forma

Valori nutrizionali medi / Average nutritional values / Valeurs nutritionnelles moyennes:

per 100g di prodotto / per 100g of product/ pour 100g de produit

Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:

KJ 1396 - kcal 337

Grassi / Fat / Gras:

gr 37,7

di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:

gr 20,7

Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:

gr 0,0

di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:

gr 0,0

Proteine / Proteine / Protéines:

gr 21,9

Sale / Salt / Sel:

gr 1