



## Pecorino Piparello

Cod.: 00170

Il suo ottimo sapore dimostra tutta la sapiente stagionatura di chi lo affina nel rispetto delle antiche tradizioni toscane.

In tanti provano ad imitare questo prodotto, ma il questo è l'unico ed il vero "PIPARELLO".

Il segreto sta proprio nell'affinamento, ovvero nel far diventare un formaggio da buono a ottimo grazie solo alla capacità di curarlo e farlo affinare in ambienti "particolari".

Questo pecorino deve la propria peculiarità al mantenimento nel tempo dei processi di produzione e alla particolarità della stagionatura, non in celle frigorifere, ma nelle nostre grotte a temperatura e umidità naturale.

Inoltre non viene stagionato come tutti gli altri formaggi coricati in orizzontale, bensì in verticale.... Quindi, sta sempre ritto.

La caratteristica piacevolezza di questo formaggio, dal gusto equilibrato, fa sì che viene apprezzato da tutti i palati, idoneo per tutti i momenti del pasto.

Crosta non edibile.

### Ingredienti / Ingredients / Ingrédients:

LATTE di pecora pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Trattato in superficie con olio di vinaccioli.

Allergeni: LATTE e derivati del LATTE.

---

#### Categoria

Formaggi  
Affinati  
Terza 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 2500 grammi

#### Trattamento del latte

Latte pastorizzato

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

6 forme

#### Reperibilità

Quasi sempre disponibile

#### Conservazione / Storage conditions / Conservation:

In frigorifero da +4°C a +8°C

#### Caglio

Animale

#### Mezzo di trasporto / Transportation / Transport:

Refrigerato da 0°C a +8°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

<b>Valore energetico / Energetic value / Valeur Energetique:</b>	KJ 1594 - kcal 384
--	--------------------

<b>Grassi / Fat / Gras:</b>	gr 31,1
-----------------------------	---------

di cui acidi grassi saturi / of wich saturated fatty acid / Dont acides gras saturés:	gr 22,9
---	---------

<b>Carboidrati / Carbohydrates / Hydrates de carbone:</b>	gr 0,0
---	--------

di cui zuccheri / of wich sugars / Dont les sucres:	gr 0,0
---	--------

<b>Proteine / Proteine / Protéines:</b>	gr 25,9
---	---------

<b>Sale / Salt / Sel:</b>	gr 1,2
---------------------------	--------