

**PECORINO ROMANO DOP FORMA INTERA - PDO PECORINO ROMANO WHOLE WHEEL**

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio pecorino a pasta dura sapido e dal sapore forte, intenso e aromatico, tendente al piccante con il progredire della stagionatura.  
Hard pecorino cheese with a strong, intense and aromatic flavour, tending towards piquant as it ages.

Codice articolo / Article code

2751003

Foto del prodotto / Product's Photo



Peso netto / Net Weight

28,5 kg

Shelf life (gg)

300

Stagionatura (giorni) / seasoning (days)

Almeno 5 mesi per il consumo da tavola e 8 mesi per grattugia.  
At least 5 months for table consumption and 8 months for grating.

Temperatura conservazione / preservation temperature

+4°/+8°C

Coloranti/Dyes

A richiesta può essere trattato in crosta con colorante nero E172.  
Upon request, the rind may be treated with black colourant E172.

Conservanti / preservative

Nessuno/none

**Ingredienti / Ingredients**

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /  
Country of origin

LATTE di pecora, Sale, Caglio di agnello

La zona di produzione e stagionatura del formaggio Pecorino Romano comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.



Sheep's milk, Salt, lamb Rennet.

The production and aging area of Pecorino Romano cheese includes the entire territory of the regions of Sardinia, Lazio and the province of Grosseto.



CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia  
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it

pagina 1 di 4

## Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight	Formaggio da tavola e da grattugia con crosta bianca o cappata nera / Cheese for table and grated with white or black rind.
Colore della pasta / Paste colour	Pasta di colore bianco o con minute occhiature/White or with tiny eyes paste.
Consistenza della pasta / Texture	Dura o con minute occhiature / Hard or with tiny eyes
Sapore/taste	Sapore forte, intenso e aromatico, tendente al piccante con il progredire della stagionatura / Strong, intense and aromatic flavour, tending towards piquant as it ages.

## Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1607 kJ /	384 kcal
Grassi / Fat	32	g
di cui saturi / of which Saturated	18	g
Carboidrati / Carbohydrate	< 1	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0	g
Sale / Salt	5	g
Proteine / Protein	24	g

## Parametri chimici/Chemical parameters

pH	5.4	
Umidità / Moisture	30-36	%
Grasso /fat	31-34	% t.q.
Grasso /fat	44-52	% s.s.
Cloruro di sodio/ Sodium Chloride	3,5-5,0	% t.q.
Sostanza secca /Dry matter	66 - 70	%

## Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g assente/absent

Listeria monocytogenes/25 g assente/absent

Staphylococcus aureus UFC / CFU < 100/g

Escherichia Coli UFC / CFU < 100/g

## Destinazione d'uso/Intended use

Prodotto a crosta non edibile destinato a tutti i consumatori di ogni età tranne i soggetti sensibili ed allergici alle proteine del latte e al lattosio. Può essere consumato direttamente o come ingrediente per la preparazione di piatti / Product with a non-edible crust intended for all consumers of all ages except those who are sensitive and allergic to milk proteins and lactose. sensitive and allergic to milk proteins and lactose. It can be consumed directly or as an ingredient in the preparation of dishes

## Dettagli logistici / Logistic details

Imballo primario / Primary Packaging	Busta termoretraibile multistrato ad alta barriera di prestazioni elevate, per il confezionamento sottovuoto dei formaggi (su richiesta per forma intera nera). /High performance multilayer high barrier shrink bag for vacuum packaging of cheese (upon request for black whole wheel).
--------------------------------------	---

Peso netto forma/net weight whole form	28,5 kg
--	---------

Dimensioni imballaggio secondario / Secondary Packaging size	34X34X30 cm
--	-------------

Peso lordo imballaggio secondario /Gross secondary packaging weight	29,3 kg
---	---------

Pezzi per cartone / Pieces per carton	1
---------------------------------------	---

Quantità netta cartone / Net Quantity per carton	28,5 kg
--	---------

Cartoni per strato / Cartons per layer	6
--	---

Strati per pallet / Layer per pallet	4
--------------------------------------	---

Cartoni per pallet /Cartons per pallet	24
--	----

Peso lordo pallet / Gross weight per pallet	713 kg
---	--------

Peso netto pallet / Net weight per pallet	672 kg
---	--------

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia  
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it

## Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO