

PECORINO SARDO DOP MATURO FORMA 3.3 KG - MATURE PDO PECORINO SARDO WHOLE WHEEL 3.3 KG

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio pecorino da tavola a crosta liscia e pasta semicotta.
Table Pecorino cheese with a smooth rind and half-cooked paste.

Codice articolo / Article code

2751006

Foto del prodotto / Product's Photo



Peso netto / Net Weight

3.3 kg

Shelf life (gg)

300 solo se sottovuoto, se senza imballaggio, non è indicata la data di scadenza./only if vacuum-packed, if without packaging, no expiry date is indicated.

Stagionatura (giorni) / seasoning (days)

60 giorni/ 60 days

Temperatura conservazione / preservation temperature

+4°/+8°C

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of originLATTE di pecora (98.45%), Sale (1.5%),
Caglio di vitello (0.04%), fermenti lattici
autoctoni (0.003%)La zona di produzione della D.O.P. "Pecorino
Sardo" comprende l'intero territorio della
Regione autonoma Sardegna.Sheep's MILK (98,457%), salt (1,5%), rennet
(0,04%) autochthonous ferments (0,003%).The 'Pecorino Sardo' PDO production area
covers the entire territory of the Autonomous
Region of Sardinia.

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 a crosta liscia. / Table cheese with a smooth rind.
Colore della pasta / Paste colour	Bianco o leggermente paglierino con il procedere della stagionatura/white or straw yellow as is aged
Consistenza della pasta / Texture	pasta tenera, compatta o con minute occhiature /tender, compact paste or with minute holes
Sapore/taste	Gusto intenso, forte e marcato esaltante gli aromi tipici dei pascoli sardi /Intense, strong and marked taste exalting the typical aromas of Sardinian pastures

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1845 kJ /	445 kcal
Grassi / Fat	37	g
di cui saturi / of which Saturated	25	g
Carboidrati / Carbohydrate	0.5	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0,5	g
Sale / Salt	1,5	g
Proteine / Protein	28	g

Parametri chimici/Chemical parameters

pH	5.2	
Umidità / Moisture	27-34	%
Grasso /fat	33-38	% t.q.
Grasso su secco /Fat on dry matter	45-58	% S.S.
Cloruro di sodio/ Sodium Chloride	1,3- 1,9	% t.q.
Sostanza secca /Dry matter	66-73	%

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

Peso netto forma/net weight whole form	3,3 kg
Diametro forma/ wheel diameter	20 cm
Altezza forma/ wheel height	9/10 cm

Differenti formati di cartoni e palletizzazioni disponibili.
Contatta il nostro staff per conoscere le possibilità a tua disposizione /
Different box size and palletizations available.
Contact our staff to learn about the possibilities available to you

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 ₂ 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 ₂ 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