

LE DELIZIE

IL PISTACCHIO DI PURA PECORA



COD.

PISP

PESO / WEIGHT

1 KG - lb 2,2



DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Questo pecorino, prodotto solo con i pregiati pistacchi provenienti da Bronte (Catania), è uno dei formaggi più apprezzati dell'intera famiglia delle delizie. La presenza dei Pistacchi lo rende particolarmente adatto come aperitivo o antipasto.

This splendid pecorino, produced with pistachio nuts exclusively from Bronte, is one of the most prestigious and delicious cheeses in the whole Busti family range. The careful infusion of pistachio nuts makes this cheese a perfect accompaniment to aperitif and first courses.

ALLERGENI / ALLERGENS

CONTIENE
CONTAINS

Latte e prodotti a base di latte.
Frutta secca a guscio
Milk and milk products.
Nuts or derivatives

PUO'
CONTENERE
MAY
CONTAINS

PRESENZA IN
STABILIMENTO
IN PLANT

Latte e prodotti a base di latte.
Frutta secca a guscio.
Milk and milk products.
Nuts or derivatives

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte ovino pastorizzato, **pistacchio verde** di Bronte DOP (presidio Slow Food) 4%, sale di Volterra, caglio e fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202. *Pasteurized sheep milk, pistachio verde of Bronte DOP (Slow Food Presidia) 4%, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservative: E235, E202.*

Origine del latte: Italia* - *Origin of milk: Italy*

*Origine del latte: UE (eventualmente limitato al periodo autunnale). V. sempre etichetta ingredienti apposta sul prodotto.
Origin of milk: UE (Possibly limited at the autumn period). see ingredients label on the product)

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 33,5°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, aggiunta del pistacchio, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 20 gg. Prima della vendita trattamento anti muffa superficiale.

Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 33,5°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, addition of pistachio, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 20 days. Before selling anti-mold treatment on surface.

DESTINAZIONE USO / DESTINATION

Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati.
General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed .

MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE

Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta.
Inedible rind, cheese to be consumed after removal of the rind.

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

120 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C.

120 days from the packaging date, at +4 / +8°C .

DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea

The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS

Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C.
We suggest transport temperature at 0+4°C. During delivery by splitting temperature must not exceed 12°C.

IMBALLAGGIO OUTER PACKAGING

3 pezzi per cartone
dimensioni (cm)
39,7 x 19,5 x 11,5

3 pcs x box
Size (cm):
39,7x 19,5 x 11,5

UNITÀ DI IMBALLO FORWARDING

Cartoni x strato: 12
N° di strati: 6
Cartoni x pallet: 72

Boxes per layer: 12
N° of layers: 6
Boxes per pallet: 72

BARCODE

EAN 13 prodotto:
Product UPC:
2282193

DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSIONS

Diametro / diameter: 13 cm

Altezza / height: 6,5 cm

6 pezzi per cartone
dimensioni (cm)
39,7 x 39,7 x 12,8

6 pcs x box
Size (cm):
39,7x 39,7 x 12,8

Cartoni x strato: 6
N° di strati: 7
Cartoni x pallet: 42

Boxes per layer: 6
N° of layers: 7
Boxes per pallet: 42

Nutrition Facts

varied (1) servings per container

Serving size (28g)

Amount Per Serving

Calories 110

% Daily Value*

Total Fat 9g 12%

Saturated Fat 7g 35%

Trans Fat 0g

Polyunsaturated Fat 0g

Monounsaturated Fat 0g

Cholesterol 25mg 8%

Sodium 170mg 7%

Total Carbohydrate 0g 0%

Dietary Fiber 0g 0%

Total Sugars 0g

Includes 0g Added Sugars 0%

Sugar Alcohol 0g

Protein 6g 12%

Vitamin D 0mcg 0%

Calcium 195mg 15%

Iron 0mg 0%

Potassium 34.31mg 0%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION INFORMATION

Valore energetico

1632 kJ

Energy value

394 kcal

Grassi - Fat

34 g

di cui acidi grassi saturi
of which saturates

24 g

Carboidrati - Carbohydrate

<0,5 g

di cui zuccheri
of which Sugars

<0,5 g

Proteine - Protein

22 g

Sale - Salt

1,4 g



Scheda tecnica / Product technical data n° 43 Rev 08
Data / Date: 30/09/2019

Il responsabile / Person in charge: Dott.ssa Lara Ciardelli

ETICHETTATURA - LABELING

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011
Labels on the product are according to and Reg. CE 1169/2011

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / pH	4,5 – 5,10
aW / WATER ACTIVITY	< 0,97
FOSFATASI / PHOSPHATASE	NEGATIVA NEGATIVE
Umidità / Moisture	39,28 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	55,9 %
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	59,5 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Listeria monocytogenes	Assente / Absent in 25 g
Salmonella spp	Assente / Absent in 25 g
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 100 ufc/g
Coliformi	< 10.000 ufc/g

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo.
Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request.