

that's Tuscany

PECORINO METELLO - GARFAGNANA



DESCRIZIONE / DESCRIPTION
Il "Pecorino Metello" dopo una prima e breve maturazione in caseificio viene trasferito a Metello, paese di origine dei nostri nonni, un borgo di montagna a 1.000 metri di altitudine dove si trova la nostra cantina di stagionatura, "Tuada" in dialetto garfagnino. Terminata l'affinatura in condizioni totalmente naturali, il pecorino viene ricoperto da bucce di castagna. After a first, short ripening in our plant, the pecorino is moved to Metello, our grandparents' original village 1000 m above sea level, where there is our ripening cellar, called "Tuada" in the local dialect. At the end of the totally natural ripening, the pecorino is covered by chestnut peels which give the flavors and the aromas of our Tuscan and Emilian Apennin mountain chain.

ALLERGENI / ALLERGENS	
CONTIENE CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. Milk and milk products.
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
Senza glutine – Gluten free	

COD.	METE	PESO / WEIGHT	2,5 KG - lb 5,5
------	------	---------------	-----------------

INGREDIENTI / INGREDIENTS
Latte ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202 e bucce di castagne. Senza lattosio <0,01%. In conseguenza del naturale processo produttivo. Contiene galattosio. <i>Pasteurized sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservative: E235, E202 and chestnut peels. Lactose free <0,01%. As consequence of the natural production process. Contains Galactose.</i> Origine del latte: Italia (Toscana – Lazio) - <i>Origin of milk: Italy (Tuscany – Lazio)</i>

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD
Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 32°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 60 gg. Successiva stagionatura a Metello per almeno 90 giorni. Prima della vendita trattamento superficiale con anti muffa e bucce di castagne. <i>Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 32°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 60 days. Additional maturing to Metello at least 90 days. Before selling anti-mold treatment on surface</i>

DESTINAZIONE USO / INTENDED USE	MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE
Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati. <i>General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.</i>	Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta. <i>Inedible rind, to be consumed after removal of the crust.</i>

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION
180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C 180 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 <i>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</i>

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS		IMBALLAGGIO PACKAGING		UNITÀ DI IMBALLO FORWARDING		BARCODE		
Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C. <i>We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C.</i>		2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12		<i>2 pcs per box</i> <i>Size (cm):</i> <i>40 x 24 x 12</i>		Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70		Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70
DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSIONS								
Diametro / <i>diameter</i> : 19 cm Altezza / <i>height</i> : 9 cm								

Nutrition Facts	
1 servings per container	
Serving size	(28g)
Amount Per Serving	
Calories	130
% Daily Value*	
Total Fat 11g	14%
Saturated Fat 7g	35%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 170mg	7%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 8g	16%
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 230mg	20%
Iron 0mg	0%
Potassium 30mg	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 Energy value	1902 kJ 459 kcal
Grassi - Fat	39 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	27 g
Carboidrati - Carbohydrate	<0,5 g
di cui zuccheri of which Sugars	<0,5 g
Proteine - Protein	27 g
Sale - Salt	1,6 g



CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES	
pH / pH	4,5 – 5,10
aW / WATER ACTIVITY	< 0.97
FOSFATASI / PHOSPHATASE	NEGATIVA NEGATIVE
Umidità / Moisture	30,01 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	55,61 %
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	49,13 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
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

Scheda tecnica / Product technical data n° 61T Rey 03

Data / Date: 26/05/2023

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 to Reg. CE 1169/2011

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.