

**PECORINO DI ROCCASTRADA AL TARTUFO  
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

19/11/2020

76

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	903345
Descrizione	Formaggio ottenuto secondo una ricetta speciale che miscela i tartufi con i soliti ingredienti. Il formaggio ottenuto è un sapiente mix in cui il sapore si fonde con quello del tartufo nero creando un magnifico aroma e sapore				
Ingredienti	LATTE di pecora pastorizzato, brisure di tartufo estivo 1,7% (Tuber aestivum Vitt, acqua, aromi, sale), sale, caglio, fermenti. Trattato in superficie con olio di colza				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	1,3 kg	Dimensioni (cm)	18 x 18 x h 6
Crosta	Trattata con olio di colza - Non edibile				
Aspetto interno	Pasta di colore bianco con pezzi di tartufo				
Struttura	Compatta				
Sapore e aroma	Profumo intenso e aroma inebriante, il tartufo si sposa con il sapore del formaggio in un afrodisiaco connubio				
Stagionatura	60 giorni	Temperatura di conservazione	max + 10°C		
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia	Paese di trasformazione	Italia		

**Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g**

ENERGIA (KJ - kcal)

1640 - 396

GRASSI (g)	33,0	PROTEINE (g)	24,0
di cui ac. grassi saturi (g)	24,0	SALE (g)	1,8
CARBOIDRATI (g)	0,3		
di cui zuccheri (g)	0,3		

**Caratteristiche chimico fisiche**

**Caratteristiche microbiologiche**

Umidità %	40
Residuo secco %	60
Grasso ss %	55
Aw	/
pH	/

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

**PECORINO DI ROCCASTRADA AL TARTUFO  
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

19/11/2020

76

Category	CHEESE		Cod.	903345	
Description	Cheese obtained according to a special recipe which blends truffles with the usual ingredients. The cheese obtained is a skilful mix in which the flavour of the cheese blends with that of the black truffle creating a magnificent aroma and flavour.				
Ingredients	Pasteurized sheep's MILK, brisure of summer truffle 1.7% (Tuber aestivum Vitt, water, herbs, salt), salt, rennet, ferments. Surface treated with rapeseed oil				
Format	Wheel	Weight (kg)	1,3 kg	Size (cm)	18 x 18 x h 6
Rind	Treated with rapeseed oil - Non edible				
Internal appearance	White colored paste with pieces of truffle				
Texture	Firm				
Taste and smell	Intense smell and inebriating aroma, truffles are combined with the taste of the cheese in an aphrodisiac union				
Ageing	60 days	Storage Temperature		max + 10°C	
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof				
Gluten	Absent	GMO	Absent		
Main ingredient origin country	Italy		Processing country	Italy	

**Nutrition Declaration average values per 100g**

ENERGY (KJ - kcal)

1640 - 396

FAT (g)	33,0	PROTEIN (g)	24,0
of which saturates (g)	24,0	SALT (g)	1,8
CARBOHYDRATE (g)	0,3		
of which sugars(g)	0,3		

**Chemical-physical Characteristics**

Moisture (%)	40
Dry Matter (%)	60
Fat in dry matter (%)	55
Aw	/
pH	/

**Microbiological Characteristics**

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

**PECORINO DI ROCCASTRADA AL TARTUFO  
ROGNONI**

Ultimo agg./ Last update

19/11/2020

76

**Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information**

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone- SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Prodotto nudo in cartoni - unpackaged product in carton box	150
b)		

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Prodotto nudo in cartoni - unpackaged product in carton box	150
b)		

Unità di vendita - Selling unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)		
b)		

Unità di vendita - Selling Unit  cod

Peso unitario - unit weight  UV per cartone - SU per box (\*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(\*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit