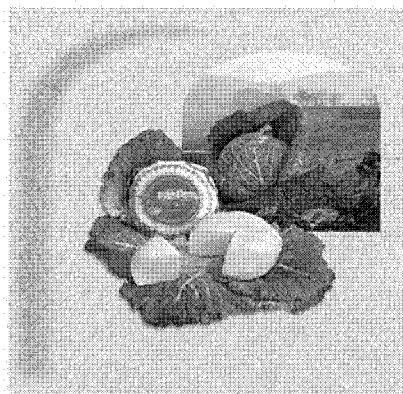


# Pecorino Brinata

formaggio fresco a crosta fiorita



Prodotto da  
Cooperativa Agricola Il Forteto



## Scheda tecnica prodotto

**Descrizione:** Formaggio fresco di pura pecora. La buccia commestibile è ricoperta da un candido feltro di muffa delicata, simile ad un leggero strato di brina. La pasta molle è resa ancor più morbida e gustosa dalla muffettatura di superficie che favorisce lo sviluppo di una caratteristica microflora. La tecnologia di produzione è molto complessa in quanto solo attraverso un giusto equilibrio tra le condizioni di umidità e temperatura si raggiunge una perfetta e omogenea muffettatura. Si gusta appieno mangiando anche la crosta.

**Ingredienti:** Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici, colture di muffe selezionate. Crosta edibile.

**Codici:** 11250 codice aziendale  
2/112500 codice EAN prodotto  
800431811250 codice EAN cartone  
04.06.90.63 codice INTRASTAT

**Durata (TMC):** 65 giorni dalla produzione.

**Conservazione :** Conservare tra +4 e +8 °C.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	Kcal	331
	Kj	1375
Grassi di cui acidi grassi saturi	g	26,6
	g	17,3
Carboidrati i cui zuccheri	g	2
	g	0
Proteine	g	21
Sale	g	1,2

Allergeni secondo il Reg. CE n. 1169/2011	No	Si	Sostanze contenute
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
Soia e prodotti a base di soia	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X	Latte ovino
Frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan [ <i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i> ], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	X		
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	X		
Lupino e prodotti a base di lupino	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		

# Pecorino Brinata

formaggio fresco a crosta fiorita



Prodotto da  
Cooperativa Agricola Il Forteto

## Caratteristiche organolettiche:

Colore (corsta)	Bianco
Colore (pasta)	Avorio
Sapore	Media acidità e dolcezza
Struttura	solubile
Abbinamento	Confettura di cipolla o peperoncino

## Caratteristiche microbiologiche:

Test	Valori
Enterobacteriaceae	< 100 u.f.c./g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g
Staphylococcus aureus	< 10 u.f.c./g

## Caratteristiche chimiche

Test	Valori
Grasso sulla sostanza secca	50,4 %
Contenuto in acqua	47,2 %

## Informazioni logistiche:

### Prodotto

Forma	cilindrica
Diametro (cm)	~ 18
Altezza (cm)	5 - 8
Peso netto (g)	~ 1
Peso incarto (g)	10

### Unità di vendita

	Scatola di cartone	Scatole per piano	
Confezione			9
Dimensioni (cm)	40x27x8,5	Piani	12
Unità per confezione	3	Totale confezioni	108
Tara (g)	200	Dimensioni pallet (cm)	120x80x130

### Pallet

## Contatti:

**Vendite:** Stefano Sarti

Telefono 0558448183

Fax 0550511800

e-mail [vendite@forteto.it](mailto:vendite@forteto.it)

**Assicurazione Qualità:** Maria Cristina Maretto

Telefono 0558448183

Fax 05505811800

e-mail [qualita@forteto.it](mailto:qualita@forteto.it)

**Sito produttivo:** SS551 km 19 Frazione Rossoio 6 – 50039 Vicchio (FI) Italy

**Numero di identificazione sanitaria:** IT 09 16 CE

**Caseificio produttore Pecorino Toscano DOP n. 120**