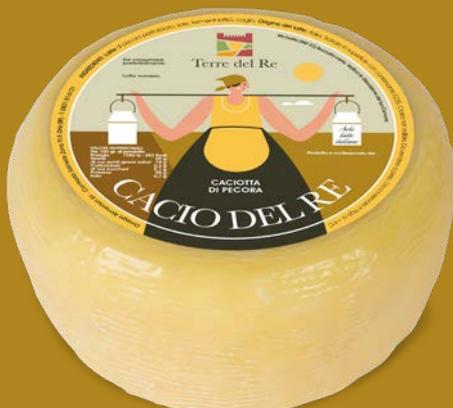
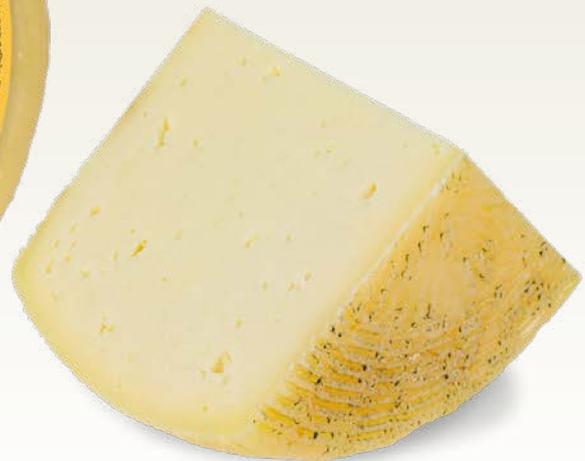


Terre del Re

CACIO DEL RE



CACIOTTA DI PECORA

*Formaggio a pasta semidura,
colore variabile dal bianco latte
al paglierino deciso in base alla stagionatura.
Sapore dolce e delicato,
ottimo come formaggio da tavola.*

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Descrizione e caratteristiche prodotto

Marchio	TERRE DEL RE
Denominazione	Cacio del Re - Caciotta di pecora
Descrizione	Formaggio ottenuto dal latte di pecora, a pasta semidura, con umidità è inferiore al 40%. Il pecorino è un formaggio, pertanto costituisce un alimento derivante dal latte animale lavorato e concentrato; nello specifico, si tratta di un prodotto più o meno scremato, stagionato e salato, tutti processi che gli conferiscono alcune caratteristiche nutrizionali di rilievo. Si può presentare con un trattamento in superficie E 235 color noce.
Ingredienti	LATTE ovino, caglio, sale e fermenti lattici.
Allergeni	LATTE E DERIVATI DEL LATTE (compreso il LATTOSIO).
Caratteristiche organolettiche	La pasta va dal bianco al paglierino leggero nel formaggio a pasta tenera mentre è di colore paglierino più deciso nell'altra tipologia. È un ottimo formaggio da tavola.
Origine	ITALIA (Campania - Basilicata)
Data di scadenza	365 gg
Modalità di conservazione	+4°C a +6°C
Attribuzione Numero di Lotto	Il numero di lotto corrisponde al giorno del calendario Giuliano di produzione.
Codice EAN	2579024000726
Codice interno	BTFO0110

Packaging

Pezzature	Circa 2,5 Kg
Pezzi per singola unità	2
Imballaggio secondario	Plateaux in cartone
Dimensione imballo secondario	39 x 26 cm
Pallettizzazione	EPAL 1200 x 800
Colli per strato	9
Numeri di strati	15

Caratteristiche microbiologiche

Enterobacteriaceae (UFC/g)	<100
Escherichia Coli (UFC/g)	<10
StaphilococcoAureus (UFC/g)	<10
Salmonella spp in 25g	Assente
Listeria monocitogenes in 25g	Assente

Organismi geneticamente modificati

Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati, in accordo con i Reg 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successivi aggiornamenti

Radiazioni ionizzanti

Non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti (Direttiva 1999/2/CE)

Valori nutrizionali medi (per 100 g di prodotto)

Energia	1586 kJ - 382 kcal
Grassi	29 g
di cui acidi grassi saturi	19 g
Carboidrati	2,2 g
di cui zuccheri	2,1 g
Proteine	28 g
Sale	0,7 g

Allergene alimentare	Presente	Assente	Contaminazione crociata
01 Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02 Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03 Uova e prodotti a base di uova		X	
04 Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05 Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06 Soia e prodotti a base di soia		X	
07 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
08 Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09 Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10 Senape e prodotti a base di senape			
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12 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 pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13 Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14 Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	