



Territorio · Tradizione · Innovazione

Gran Pecorino Pugliese

*Nel rispetto della tradizione lattiero casearia pugliese nasce il Gran Pecorino Pugliese. Prodotto con solo latte di pecora, è caratterizzato dalla tipica crosta **CANESTRATA**. Viene lasciato affinare per un periodo non inferiore a 12 mesi in un ambiente fresco e umido in roccia naturale, proprio come una volta avveniva nelle cantine delle nostre masserie. Il Gran Pecorino Pugliese propone un ritorno alla tradizione pastorizia e ai sapori autentici. Ottimo da tavola, indispensabile ingrediente nelle bracioline al sugo, diventa formaggio da meditazione se accompagnato da conserve di cipolle rosse di Acquaviva delle Fonti, miele agli agrumi e confetture di fichi.*



Categoria	Formaggio affinato in grotta Formaggio stagionato ottenuto dal latte ovino raccolto dagli allevamenti di Puglia e trasformato dopo accurati controlli. Il prodotto che se ne ricava viene fatto affinare in grotta, ambiente climatizzato in roccia naturale, affinché possano essere esaltate le caratteristiche organolettiche e sensoriali.															
Ingredienti	Latte ovino , sale, caglio, fermenti lattici selezionati.															
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).															
Origine Latte	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).															
Lotto	Codice alfa-numeric che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il numero di lotto coincide con la data di scadenza.															
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 700 giorni dalla data di produzione in ambiente a +12° / +15°C e umidità 80% per le forme intere. Shelf-life di 180 giorni dalla data di confezionamento per le forme porzionate. Si consiglia di sezionare longitudinalmente il pezzo e di conservarlo in frigo ventilato a +4° / +8°C per un periodo non superiore a 10giorni, avendo cura di coprire la superficie di taglio con materiale protettivo. Per periodi di conservazione più lunghi si consiglia di riporre il pezzo sezionato in confezione ermetica sottovuoto. Da servire a temperatura di +10° / +20°C.															
Stabilimento di produzione	IT V0D6B CE															
Caratteristiche organolettiche	<table border="1"> <tr> <td>Aspetto esterno</td> <td>Forma cilindrica a scalzo piano con altezza di 10/15 cm e diametro di 25/27 cm, peso variabile, circa 4/5 kg. Crosta esterna CANESTRATA, irregolare di colore giallo-ambroato con possibile presenza di macchie di colore bruno. Crosta non edibile.</td> </tr> <tr> <td>Aspetto e struttura</td> <td>Struttura compatta, elastica, solubile, pasta di colore giallo oro; possibile presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea; sottile unghia. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività medio-elevata.</td> </tr> <tr> <td>Sapore</td> <td>Salato basso, dolce. Intenso sapore di frutta secca, burro fuso.</td> </tr> <tr> <td>Odore e Aroma</td> <td>Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate.</td> </tr> </table>	Aspetto esterno	Forma cilindrica a scalzo piano con altezza di 10/15 cm e diametro di 25/27 cm, peso variabile, circa 4/5 kg. Crosta esterna CANESTRATA , irregolare di colore giallo-ambroato con possibile presenza di macchie di colore bruno. Crosta non edibile.	Aspetto e struttura	Struttura compatta, elastica, solubile, pasta di colore giallo oro; possibile presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea; sottile unghia. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività medio-elevata.	Sapore	Salato basso, dolce. Intenso sapore di frutta secca, burro fuso.	Odore e Aroma	Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate.							
Aspetto esterno	Forma cilindrica a scalzo piano con altezza di 10/15 cm e diametro di 25/27 cm, peso variabile, circa 4/5 kg. Crosta esterna CANESTRATA , irregolare di colore giallo-ambroato con possibile presenza di macchie di colore bruno. Crosta non edibile.															
Aspetto e struttura	Struttura compatta, elastica, solubile, pasta di colore giallo oro; possibile presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea; sottile unghia. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività medio-elevata.															
Sapore	Salato basso, dolce. Intenso sapore di frutta secca, burro fuso.															
Odore e Aroma	Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate.															
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità <50% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.															
Caratteristiche microbiologiche	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.															
Imballo primario	Prodotto confezionato in carta paglia. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).															
Indicazioni per la raccolta differenziata	Etichetta + cartone - Carta . Verificare in base alle disposizioni del Comune di residenza.															
Informazioni nutrizionali	<table border="1"> <tr> <th colspan="5">Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile</th> </tr> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>Grassi 35,0g</td> <td>Carboidrati 1,4g</td> <td>Proteine 24g</td> <td>Sale 0,9g</td> </tr> <tr> <td>1727 KJ - 417 Kcal</td> <td>di cui saturi 25g</td> <td>di cui zuccheri 0g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile					Valore energetico	Grassi 35,0g	Carboidrati 1,4g	Proteine 24g	Sale 0,9g	1727 KJ - 417 Kcal	di cui saturi 25g	di cui zuccheri 0g		
Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile																
Valore energetico	Grassi 35,0g	Carboidrati 1,4g	Proteine 24g	Sale 0,9g												
1727 KJ - 417 Kcal	di cui saturi 25g	di cui zuccheri 0g														

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di Vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di Vendita (centimetri)	Unità di ordine	Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (centimetri)	Peso fisso (P) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN confezione	Codice EAN box
037-66	Gran Pecorino Pugliese (c.f. 1 pz.)	5 kg circa	5 kg circa	29 x 29 13 h	1 pezzo da 5 kg circa	5,2 kg circa	29 x 29 13 h	V	8 box per strato per 12 strati	(02)98050519150074 (15) scadenza (3103) Peso (37) numero pezzi (10) lotto	(02)98050519150074 (15) scadenza (3103) Peso (37) numero pezzi (10) lotto
037-101	Gran Pecorino Pugliese 1/2 sv (c.f. 1 pz.)	2,5 kg circa	2,6 kg circa	14 x 29 13 h	1 pezzo da 5 kg diviso in 2 pezzi da 2,5 kg circa	5,2 kg circa	29 x 29 13 h	V	8 box per strato per 12 strati	(02)98050519150647 (15) scadenza (3103) Peso (37) numero pezzi (10) lotto	(02)98050519150647 (15) scadenza (3103) Peso (37) numero pezzi (10) lotto



box in cartone con prodotto da 5 kg circa