



Territorio · Tradizione · Innovazione - Land · Tradition · Innovation

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.



Gran Pecorino Pugliese is produced according to dairy Apulian tradition. Obtained only from sheep's milk, it is characterized by the typical striped rind. It is left in a natural and humid rock cave for at least 12 months in order to allow the cheese to mature and assume its typical flavor. Gran Pecorino Pugliese recalls the farming tradition and authentic flavors. Great to be served as a table cheese and it is an essential ingredient for rolled beef in sauce and it becomes a ritual food when served with red onions jam from Acquaviva delle Fonti, with citrus fruits honey or with fig jam.



CASEUS
Formaggi d'eccellenza

4° CONCORSO NAZIONALE
FORMAGGI DI FATTORIA
2022
3° Premio



box in cartone
con prodotto
da 5 kg circa

carton box
1 piece by 5 kg ca.

formaggi di pecora sheep cheese

Gran Pecorino Pugliese

Categoria <i>Category</i>	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. Aged Cheese in a cave Aged cheese obtained from sheep milk coming from neighbouring Apulian farms and processed with accurate controls. The product is left to refine in a natural rock cave in order to highlight its sensorial and organoleptic properties.	
Ingredienti <i>Ingredients</i>	Latte ovino , sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Pasteurized Sheep milk , salt, rennet, selected milk enzymes.	
Allergeni <i>Allergens</i>	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011). Milk and natural milk derivatives (Dir. 2007/68; Reg. EC 1169/2011).	
Origine Latte <i>Milk origin</i>	Italia / Italy (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).	
Lotto <i>Batch</i>	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il numero di lotto coincide con la data di scadenza. Alpha-numerical code that identifies product packages obtained under the same conditions. The batch number matches with its expiration date.	
Periodo e modalità di conservazione <i>Storage period and method</i>	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 10 giorni, 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. The product has a 700-day shelf-life from the production date when stored at +12°/+15°C with 80% humidity. The product has a 180-day shelf-life from the packaging date for portioned forms. We suggest cutting the product along its length and storing it in a ventilated fridge at +4/+8°C for no longer than 10 days. We recommend covering the cut side with protective material and in case of longer storage period to place the cut piece in hermetically and vacuum sealed packages. To be served and consumed at +10°/+20°C temperature.	
Stabilimento di produzione <i>The dairy factory</i>	IT V0D6B CE	
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic properties</i>	Aspetto esterno <i>External appearance</i>	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-ambro con possibile presenza di macchie di colore bruno. Crosta non edibile. Cylindrical shape of 10-15 cm height and with a 25-27 cm diameter, variable weight, 4-5 kg ca. Striped, irregular outer layer of yellow-amber color with eventual brown spots. Rind is not edible.
	Aspetto e struttura <i>Appearance and texture</i>	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 Compact, elastic, yielding texture of gold-yellow color; likelihood of medium-sized holes; thin layer between rind and cheese. Scattered small splits. Medium-high deformability and adhesiveness properties..
	Sapore <i>Taste</i>	Salato basso, dolce. Intenso sapore di frutta secca, burro fuso. Low salt taste, sweet. Intense dry fruits and melted butter flavour.
	Odore e Aroma <i>Smell and aroma</i>	Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate. Intense cooked milk and melted butter scent. Quite remarkable floral and vegetable notes.
Caratteristiche fisico-chimiche <i>Physico-chemical properties</i>	Umidità <50% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. UE 2023/915 del 25 aprile 2023. Humidity <50% (by weight); The product complies with the requirements set by Reg. EC 470/2009, Reg. UE 2023/915 del 25 aprile 2023.	
Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological properties</i>	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007. The product complies with the requirements set by Reg. EC 853/2004, Reg. EC 2073/2005; Reg. EC 1441/2007.	
Imballo primario <i>Main packaging</i>	Prodotto confezionato in carta vegetale. 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.) The product is packaged in food paper. The packagings comply with National and Community legislation (Ministerial Decree 21.03.1973 and subsequent amendments and additions; Reg. EC 1935/2004; Reg. EC 2023/2006; Reg. EC 10/2011).	
Indicazioni per la raccolta differenziata <i>Instructions for separate collection of waste</i>	Etichetta + cartone - Carta . Verificare in base alle disposizioni del Comune di residenza. Label + carton box – paper waste. Verify in accordance to municipality of residence.	

Informazioni nutrizionali <i>Nutritional information</i>	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile <i>Nutrition Facts average values per 100g of edible product</i>				
	Valore energetico Energy 1727 KJ - 417 Kcal	Grassi Total Fat 35,0g di cui saturi saturated fat 25g	Carboidrati Total carbohydrate 1,4g di cui zuccheri sugar 0g	Proteine Protein 24g	Sale Salt 0,9g

Item code	Item name	Sale unit (drained net weight)	Sale unit Brutto weight	Sale unit size in centimeters	Unit of order	Unit of order brutto weight	Unit of order size in centimeters	Fixed weight (F) Variable weight (V)	Pallet composition	EAN code tray	EAN code box
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 (F) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN pezzo	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 5 strati		(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 5 strati	(02)98050519150647 (15) scadenza (3103) Peso (10) lotto	(02)98050519150647 (15) scadenza (3103) Peso (37) numero pezzi (10) lotto
037-118	Gran Pecorino Pugliese 1/4 sv (c.f. 1 pz.)	1,3 kg circa	1,3 kg circa	14 x 14 13 h	1 pezzo da 5 kg diviso in 4 pezzi da 1,3 kg circa	5,2 kg circa	29 x 29 13 h	V	8 box per strato per 5 strati	(02)98050519150739 (15) scadenza (3103) Peso (10) lotto	(02)98050519150739 (15) scadenza (3103) Peso (37) numero pezzi (10) lotto