

**PECORINO GRANGLONA**

Fromage cuit, dur, fait avec du lait de brebis faible en gras obtenus à partir des troupeaux qui paissent dans les collines verdoyantes du territoire Anglona en Sardaigne.

**INGRÉDIENTS:** lait de brebis pasteurisé, sel et présure, ferments lactiques. **ORIGINE DU LAIT:** Italia **NO OGM**

**FORME:** cylindrique avec face à plat **CROUTE PAS COMESTIBLES** **VIEILLISSEMENT:** 18 mois

**Diamètre:** 33 cm **PIEDS NUS:** 17 cm légèrement convexe **POIDS:** Cod.art.: SP6024 15 kg

Cod.art.: SP6024.2 7,5 Kg

**CARACTÉRISTIQUES:** croûte lisse, jaune d'or dans le jeune, de type brun dans le produit mature. Pâte blanche paille, avec des trous clairsemés et minuscules, élastique dans le produit jeune, plus dur et avec une légère granulation dans les fromages affinés. Le jeune fromage a un goût sucré, des arômes de fruits secs, légèrement épicés, solubles et entières harmonieux. Le fromage affiné a montré des saveurs plus prononcées et des arômes plus intenses et persistants. Il atteint les caractéristiques optimales pour la consommation de table après 18 mois de maturation. Avec le vieillissement prend plus de parfum et la texture, il devient très agréable fromage de table, mais est également utilisé comme un excellent fromage à râper.

**CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:** Selon la limite légale (règlement CE 2073/2005)

**CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES:**

Humidité: 32%

Graisse dans la matière sèche: 49,6%

Matière sèche: 68%

**VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G DE PRODUIT**

Énergie: 1720 kJ/ 420 kcal

Graisses: 34 g dont saturés 24 g

Glucides: 1 g dont sucres 1 g

Protéines: 29 g

Sel: 1,4 g

La méthode 'DE STOCKAGE: 0-8 ° C **TMC:** 60 jours

**EMBALLAGES:** Cod.art.: SP6024 paquet de 1 pièce **Cod.art.:** SP6024.2 paquet de 2 pièces

**NOTES:** L'emballage utilisé pour l'emballage sont conformes à la législation en vigueur

## LISTA ALLERGENI DIRETTIVA CE2007/68

PRESENTE	TIPOLOGIA
	1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
	2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
	3 Uova e prodotti a base di uova
	4 Pesce e prodotti a base di pesce
	5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
	6 Soia e prodotti a base di soia
X	7 Latte e prodotti a base di latte
	8 Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
	9 sedano e prodotti a base di sedano
	10 Senape e prodotti a base di senape
	11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
	12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
	13 Lupini e prodotti a base di lupini
	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi