

Pecorino al tartufo, formaggio da latte ovino pastorizzato con tartufo a pasta compatta e semi-dura.

Semi-hard Pecorino cheese with truffle, made with pasteurized sheep's milk. Truffle Pecorino is a premium cheese that combines the creaminess of Pecorino with the intense flavor of truffle, creating a unique taste experience. Made from high-quality sheep's milk, this cheese stands out with its rich, enveloping flavor, enhanced by the aromatic notes of truffle. Perfect for elevating gourmet dishes, it's ideal for those seeking an authentic gastronomic excellence.

Colore: Paglierino con venature nere
Profumo: Intenso, tipico
Sapore: Tipico
Aspetto: Spicchio

Color: Straw yellow with black deposit
Aroma: Intense, typical
Taste: typical
Texture: Clove

INFORMAZIONI GENERALI / GENERAL INFORMATION

Denominazione legale / Legal name	Formaggio Pecorino al tartufo/ Pecorino cheese with truffle
Codice articolo a cartoni / Item code sale in cartons	3178
Codice articolo al pezzo / Item code sale in pieces	-
Formato / Size	1,4 kg
Peso Fisso o Variabile / Fixed or Variabile weight	PV / VW
Pezzi per cartone / Pieces per carton	8
T.M.C. (gg) / Shelf life (dd)	180
Modalità di conservazione / Storage conditions	+2°/+8°C
Modalità di conservazione post-apertura / Storage conditions after opening	Una volta aperto consumare preferibilmente entro 15 giorni. / Best if consumed within 15 days after opening.
Lotto / Batch	L. XXX/Y
Tipo di confezionamento / Packaging type	Sacco sottovuoto / Vacuum bag
Marchio / Brand	Latteria Soresina
Lingue sull'incarto / Languages available on the pack	EN/FR/ES
Nomenclatura Combinata / Customs Tariff	04069063
Stabilimenti di produzione / Production plants	IT 20 053 CE

INGREDIENTI / INGREDIENTS

LATTE ovino intero pastorizzato, preparato per caseificazione di Tuber Aestivum Vitt (tritume di tartufo nero estivo 1%, olio di oliva, sugo di tartufi, aroma, sale) 2%, salt, rennet

ALLERGENI: Latte e derivati (lattosio incluso)

Origine del latte/raccolta: Italia

Paese di trasformazione: Italia.

Pasteurized whole sheep's MILK, prepared for Tuber Aestivum Vitt dairy (summer black truffle crumbs 1%, olive oil, truffle sauce, flavouring, salt) 2%, salt, rennet

ALLERGENS: Milk and derivatives (included lactose)

Milk origin/collection: Italy

Country of processing: Italy.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g

Energia / Energy	1743 kJ	21 % RDA*
	420 kcal	
Grassi / Fat	34 g	48 % RDA*
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	19 g	95 % RDA*
Carboidrati / Carbohydrates	<0,5 g	0,19 % RDA*
di cui zuccheri / of which sugars	<0,5 g	0,55 % RDA*
Proteine / Protein	28 g	56 % RDA*
Sale / Salt	1,2 g	20 % RDA*

*Razione giornaliera raccomandata e calcolata su una dieta di 2.000 kcal (per UE) / Reference Daily Intake of 2.000 kcal (for EU only)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETER

Analisi/Analysis	Valore/Value
E.coli (ufc/g)	≤ 100
Salmonella (ufc)	Assente / Absent in 25 g
Listeria monocytogenes (ufc)	Assente / Absent in 25 g
Staphylococcus coagulasi (ufc/g)	≤ 100
Lieviti/ Yeast (ufc/g)	≤1 000 000
Muffe/ Mold (ufc/g)	≤10 000

PARAMETRI CHIMICI/ CHEMICAL PARAMETERS

Analisi/Analysis	Valore/Value
Acqua / Water (% in peso/weight)	33±3
Grasso tal quale/ Fat as is (% in peso/weight)	34±5
Grasso ss/ Fat on dry matter (% in peso/weight)	N/D
pH	5,1-5,5

IMBALLI / PACKAGING

Tipo imballo / Pack type	Imballo/Packaging	Tara/Tare (g)	Dimensioni (bxhxp) / Size (lxhwx) cm	Smaltimento / Disposal*
Prim.	Sacchetto / Bag	6	16x11x12	O 7 - Raccolta Plastica / Plastic Collection
Sec.	Cartone / Cardboard	380 (+-8%)	50x15x30	PAP 20 - Raccolta Carta / Paper Collection

*Verifica le disposizioni del tuo comune / Check local regulations

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATION

Tipo / Type	e-pal 80x120	e-pal 80x120 export	e-pal 100x120
Cartoni per strato / Cartons per layer	6	6	6
Strati per pallet / Layers per pallet	10	10	10

Unità consumatore / Consumer Unit	2536651
Unità imballo / Case unit	98004673441202

DICHIARAZIONI / DECLARATIONS

Sistema di autocontrollo e di rintracciabilità: Si dichiara l'attuazione di un sistema di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.) e del rispetto dei regolamenti CE 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 e successive modifiche.

Analisi: Le analisi sono effettuate dal laboratorio interno con metodiche validate annualmente, e/o presso laboratori esterni accreditati.

Self-monitoring and traceability system: We declare the implementation of a food self-control system (H.A.C.C.P.) and compliance with EC regulations 178/2002 - 852/2004 - 853/2004 - 2073/2005 and subsequent amendments.

Analyses: The analyzes are carried out by the internal laboratory with methods validated annually, and/or at external accredited laboratories.

OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI / GMO AND IONIZING RADIATION

Alla luce dei regolamenti CEE sugli OGM, n° 1829-1830 del 22/9/03, delle dichiarazioni dei fornitori di ingredienti e dalle nostre analisi si dichiara che il prodotto non contiene OGM. Si dichiara inoltre che il prodotto non è stato trattato mediante radiazioni ionizzanti.

In light of the EEC regulations on GMOs, n° 1829-1830 of 22/9/03, of the declarations of the suppliers of ingredients and from our analyzes we declare that the product does not contain GMOs. We also declare that the product has not been treated with ionizing radiation.