

Pecorino Romano del Lazio DOP

PRODOTTO CON: Latte di pecora – Caglio – Sale

STAGIONATURA: 12/14 mesi

PEZZATURA: 30/35 Kg

IMBALLO: Cartone da 1 forma oppure 4/4 – Bancali Epal cm 80×120 – Cartoni 6×4 h



PARAMETRI	VALORI	U.M.	
Umidità	33	%	
Grassi	30	g/100g	tal quale
Grassi	48	g/100g	sul secco
Carboidrati	2,0	g/100g	
Proteine	27	g/100g	
Fibre	0	g/100g	
Valore Energetico	386	kcal	
Valore Energetico	1.615	Kj	