

AZIENDA AGRICOLA E ZOOTECNICA

SABINO FRANCESCO

Sede Legale: Via Damiano Chiesa, 27 – 85029 Venosa (Pz)

Sede op.: C. da Sansaniello S.S. 168 Km 3,4 – 85029 Venosa (Pz)

C. F. SBN FNC 69S11 G261K

P. IVA 01 036 020 764

Tel./fax. 0972-30998

E-mail: sabino.francesco@libero.it

SCHEDA TECNICA

Codice prodotto: DCF P 607

Code an: 269283500000

<p>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO “PECORINO DI VENOSA” 100% PECORA</p>
--

DESCRIZIONE:

è un formaggio stagionato dai tre ai dodici mesi, ottenuto esclusivamente da latte intero di pecora, può essere consumato come prodotto da tavola oppure può essere un ottimo prodotto da grattugia larga.

INGREDIENTI :

Latte intero di pecora

Fermenti lattici vivi,

Caglio e sale.

Crosta trattata con olio extravergine d'oliva.

ALLERGENI:

Latte,

FORMA:

Prettamente cilindrica

PESO:

Forme variabili da 2.1 a 2.5 kg circa

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto esterno: pasta compatta, friabile, leggermente occhiata di colore giallo paglierino, dalla crosta ambrata

Odore: caratteristico

Sapore: molto gustoso, dal sapore intenso ma delicato, leggermente piccante

CONFEZIONAMENTO:

Vendibile singolarmente in cartone dalle dimensioni: cm 39*19*13.5H;

Pallettizzazione: Pezzi per cartone: 2

Cartoni per strato: 10

Strati per pallet: 5

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Conservare il prodotto in frigo ad una temperatura di + 10° C come riportato sull' etichetta.

SCADENZA:

180 giorni dalla data di produzione.

Firma responsabile _____

Michele Sabino