





Pecorino fresco di altissima qualità prodotto con l'impiego esclusivo di puro latte di pecora nel rigoroso rispetto della tradizione toscana. Salatura a secco, formatura manuale e stagionatura naturale conferiscono a questo prodotto artigianalità, sapore, gusto e genuina freschezza.



SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Ingredienti:	Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.
Conservanti:	Trattato in superficie con conservanti: E235, E203. Crosta non edibile.
Struttura:	Pasta semidura; aW<0,92; pH 4,9-5,3
Trattamenti Subiti:	Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 33°C; aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella refrigerata per almeno 30 gg.
Criteri Microbiologici Ufficiali:	Listeria m. assente in 25 g.; Salmonella spp assente in 25 g; Staphilococcus aureus<1.000 ufc/g; E.Coli<1.000 ufc/g; Coliformi totali<10.000 ufc/g.
Criteri Chimici Ufficiali:	Fosfatasi alcalina negativa.
Shelf Life:	Conservare al fresco, umidità 80-85%, durata 6 mesi dalla data di confezionamento
Pezatura:	1,3 kg / 650 gr.

TABELLA NUTRIZIONALE

100 g di prodotto forniscono: 21,5 g proteine, 31,5 g grassi, 514 mg fosforo, 711 mg di calcio. Valore energetico/100 g: Kcal 370/ Kj 1531, Percentuale di grasso su sostanza secca: minimo il 45%





Pecorino di media stagionatura di altissima qualità prodotto con l'impiego esclusivo di puro latte di pecora nel rigoroso rispetto della tradizione toscana. Salatura a secco, formatura manuale e caratteristico colore esterno nero dovuto all'utilizzo di fondami di olio d'oliva. Si distingue per la sua pasta omogenea, compatta, bianca e leggermente gessata.

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Ingredienti:	Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Trattato in superficie con fondami di Olio di oliva e Conservanti E 203, E 235. Crosta non edibile.
Conservanti:	Trattato in superficie con conservanti: E235, E203. Crosta non edibile.
Struttura:	Pasta semidura; aW<0,92; pH 4,8-5,1.
Trattamenti Subiti:	Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 33°C; aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura, trattamento antimuffa e stagionatura in cella refrigerata per almeno 90 gg.
Criteri Microbiologici Ufficiali:	Listeria m. assente in 25 g.; Salmonella spp assente in 25 g; Staphilococcus aureus<1.000 ufc/g; E.Coli<1.000 ufc/g; Coliformi totali<10.000 ufc/g.
Criteri Chimici Ufficiali:	Fosfatasi alcalina negativa.
Shelf Life:	Conservare al fresco, umidità 80-85%, durata 6 mesi dalla data di confezionamento.
Pezzatura:	1,3 kg / 650 gr.

TABELLA NUTRIZIONALE

100 g di prodotto forniscono: 21,5 g proteine, 31,5 g grassi, 514 mg fosforo, 711 mg di calcio. Valore energetico/100 g: Kcal 370/Kj 1531, Percentuale di grasso su sostanza secca: minimo il 45%





Pecorino di elevata stagionatura di altissima qualità prodotto con l'impiego esclusivo di puro latte di pecora invecchiato in quantità limitata nel rigoroso rispetto della tradizione toscana. Unico per fragranza e intensità di sapore dovuti al naturale metodo di affinamento in cantine sotterranee in zona collinare.

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Ingredienti:

Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale.

Conservanti:

Trattato in superficie con conservanti: E235, E203. Crosta non edibile.

Struttura:

Pasta semidura; aW<0,92; pH 4,8-5,1.

Trattamenti Subiti:

Pastorizzazione del latte e raffreddamento fino a 33°C; aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura, trattamento antimuffa superficiale e stagionatura in cella refrigerata per almeno 60 gg; successiva stagionatura in cantine sotterranee per 90 gg.

Criteri Microbiologici Ufficiali:

Listeria m. assente in 25 g.; Salmonella spp assente in 25 g; Staphilococcus aureus<1.000 ufc/g; E.Coli<1.000 ufc/g; Coliformi totali<10.000 ufc/g.

Criteri Chimici Ufficiali:

Fosfatasi alcalina negativa.

Shelf Life:

Conservare al fresco, umidità 80-85%, durata 6 mesi dalla data di confezionamento

Pezzatura:

2,5 kg / 650 gr.

TABELLA NUTRIZIONALE

100 g di prodotto forniscono: 28 g proteine, 37 g grassi, 669 mg fosforo, 926 mg di calcio. Valore energetico/100 g: Kcal 445/Kj 1845, Percentuale di grasso su sostanza secca: minimo il 45%





Formaggio semiduro a pasta filata ottenuto da latte intero vaccino ad acidità naturale, caseificato con caglio liquido di vitello e sieroinnesto naturale. Fermentazione lattica della pasta, filatura, formatura e rassodamento sono le fasi che precedono la salatura del prodotto ottenuta per immersione in salamoia. La legatura a mano e la sua cappatura nera con in evidenza il marchio Pitti in bianco conferiscono al prodotto unicità e autorevolezza. Stagionatura minima 30 gg.



SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Ingredienti:	Latte vaccino italiano (98%), sale (2.0%), caglio (tracce). In crosta non edibile conservante (E202 - E203 - E235). Agente di rivestimento cera microcristallina E905.
Allergeni:	(allegato III bis - Dir 2006/142/CE del 22 dicembre 2006): contiene LATTE (lattosio). Durante il processo produttivo, di stagionatura e di imballo, si esclude qualsiasi rischio di contaminazioni crociate con altre tipologie di allergeni.
Caratteristiche Organolettiche:	Aspetto interno: colore della pasta da bianco avorio a leggermente paglierino, uniforme, struttura della pasta omogenea. Aspetto esterno: crosta liscia sottile con cappatura nera ed in evidenza il marchio Pitti in bianco.
Shelf life:	Quando conservato in condizioni ambientali idonee, (da +4° C a +14° C) mantiene inalterate le sue caratteristiche per almeno 180 gg. dalla data di confezionamento.
Temperatura di stoccaggio e trasporto:	Lo stoccaggio e il trasporto del prodotto deve essere effettuato ad una temperatura compresa tra i +4° C e i +14° C

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE E BATTERIOLOGICHE Valori medi* per 100 parti di prodotto

Umidità: 42,5%, Residuo Secco: 57,5%, Grassi stq: 28,0%, Grassi ss: > 44%, Proteine: 24,0%, Carboidrati: < 4,5% +/-0,5%, NaCl: 1,7% +/-1,0%, Ceneri: 3,6% +/-0,5% Escherichia coli: Inf. 1000 ufc/g, Stafilococchi aurei: Inf.100 ufc/g, Salmonella: ass. in 25 g, Listeria monocytogenes: ass.in 25 g.

TABELLA NUTRIZIONALE Valori medi* per 100 gr. di prodotto

Valore Energetico (Calorie), Kcal 365 - Kj 1517, Lipidi 28 g, Protidi 24 g, Fosforo 576 mg, Glucidi 0,1 g, Calcio 880 mg.





Formaggio semigrasso a pasta dura, cotta, ottenuto dal latte vaccino parzialmente scremato per affioramento.

La pasta è di colore da bianco a paglierino e con occhiatura assente o appena visibile, il gusto è fragrante e delicato, ma non piccante. Può essere consumato come formaggio da tavola o da grattugia.



Pezzature:

Grana Spicchio 300gr. c.a - Grana Kg 1 c.a.

Grana 1/8 Kg 4,50 c.a. - Grana 1/4 Kg 9 c.a.

Grana 1/2 Forma Kg 18 c.a.

Grana 1 Forma intera Kg 36 c.a.

SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

Stagionatura minima:	12 Mesi
Ingredienti:	Latte vaccino italiano (98%), sale (2%), caglio (tracce)
Conservanti:	Lisozima (proteina naturale dell'uovo)
Allergeni:	Il prodotto appartiene alle categorie: latte e prodotti a base di latte (lattosio) uova e prodotti a base di uova (lisozima). Durante il processo produttivo, di stagionatura e di imballo, si esclude qualsiasi rischio di contaminazioni crociate con altre tipologie di allergeni. OGM: il prodotto non è costituito e non contiene organismi geneticamente modificati in conformità a quanto previsto dal Reg. CE n. 1829/2003 ed è in regola con le norme Europee sulla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE n. 1830/2003).
Caratteristiche Organolettiche:	Pasta da bianco a paglierino, compatta ed uniforme, finemente granulosa con frattura radiale a scaglia e occhiatura assente o appena percettibile.
Shelf life:	Le confezioni di Grana Padano sotto vuoto quando conservate in condizioni ambientali idonee, (+4° / +6°C) mantengono inalterate le caratteristiche del prodotto per almeno 180 gg. dalla data di confezionamento.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E BATTERIOLOGICHE Valori medi* per 100 parti di prodotto

Umidità: 30-35% - Grassi ss: min. 32% - NaCl: 1,8% - Ceneri: 4,5% - Escherichia coli: Inf. 100 ufc/g - Salmonella: assente in 25 g - Listeria monocytogenes: assente in 25 g

TABELLA NUTRIZIONALE Valori medi* per 100 gr. di prodotto

Valore Energetico (Calorie): Kcal 384 - Kj 1597 - Lipidi: 28 g. - Calcio: 1165 mg. - Protidi: 33 g. - Fosforo: 690 mg. Glucidi: 0 g.

Non essendo titolato il latte destinato alla lavorazione, la composizione chimica del prodotto è suscettibile a variazioni stagionali

