



CASEIFICIO SPADI ENZO

Via della Tana, 29/33 - 58036 Roccastrada (GR) - ITALY
Tel. 0564-565069/565460 Fax 0564-563053 - www.caseificio-spadi.it - ufficio@caseificio-spadi.it

PECORINO STAGIONATO

ETRUSCO



ETRUSCO

Le prime notizie certe sull'allevamento ovino nella nostra regione risalgono all'epoca etrusca: i lontani abitatori dell'Etruria praticavano la pastorizia sugli stessi pascoli che oggi vedono, accanto ai resti di quella prima civiltà indigena, le pecore degli odierni allevamenti. Cibo di umile origine ma di eccellente e nobile sapore il pecorino L'Etrusco evidenzia le caratteristiche del formaggio prodotto con latte della Etruria (bassa Toscana ed alto Lazio) prodotto e stagionato secondo la nostra migliore tradizione.

The first certain information on sheep breeding in our region dates back to the Etruscan period. The late inhabitants of Etruria practised sheep-rearing on the same fields that nowadays host, along with the remains of that ancient civilization, the sheep of the present farms. The Pecorino **Etrusco** is a food of humble origins but with an excellent and noble taste. It exalts the characteristics of the cheese produced and seasoned according to our best tradition and using milk coming from Etruria (southern Tuscany and northern Lazio).



Linea prodotto
Formaggio di pecora stagionato
Ingredienti
Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici
Dichiarazione in etichetta
Trattato in superficie con olio di lino - Crosta non edibile
Modalità di conservazione
Conservare al fresco
TMC
150 giorni prodotto intero
80 giorni confezionato in atmosfera protettiva
Stagionatura al momento della spedizione
90 giorni

Valori Nutrizionali medi su 100g di prodotto	
Parametri	Valore
Proteine (N x 6,25)	25,00 %
Carboidrati (p.d. a 100)	1,80 %
Grassi	36,00 %
Umidità	33,00 %
Sodio (come Na)	217 mg
Calcio (come Ca)	351 mg
Ferro (come Fe)	0,480 mg
Vitamina A	0,220 mg
Fosforo (come P)	540 mg
Valore energetico	431 Kcal

GAMMA PRODOTTI

Codice Articolo	ETRUSCO	SVETRUSCO	SVETRUSCO4	SVETRUSCO8
Descrizione prodotto	Pecorino Stagionato in Toscana	Pecorino Stagionato in Toscana sottovuoto	Pecorino Stagionato in Toscana sottovuoto in quarti	Pecorino Stagionato in Toscana sottovuoto in ottavi
Dimensione	Diam. 20 - scalzo 7,5	Diam. 20 - scalzo 7,5	---	---
Peso	Kg 2,500	Kg 2,500	Kg 0,600	Kg 0,350
Codice EAN	2-221322	2-221574	2-210098	2-205944

CARTONAGGIO FORME INTERE

Imballo	Cod. Art.	Forme/imballo	Strati/pallet	Imballi/strato	Imballi/pallet
Cassetta o Cartone aperto - 60x40x12	ETRUSCO SVETRUSCO	4	10	4	40
Cartone aperto/chiuso - 38x38x8	ETRUSCO SVETRUSCO	2	10	6	60

CARTONAGGIO PORZIONATI

Imballo	Cod. Art.	Pezzi/imballo	Strati/pallet	Imballi/strato	Imballi/pallet
Cassetta o Cartone aperto - 60x40x12	SVETRUSCO8	32	10	4	40
Cartone aperto/chiuso - 38x38x8	SVETRUSCO8	24	10	6	60
Cartone 19x38 chiuso	SVETRUSCO8	12	10	12	120
Cassetta o Cartone aperto - 60x40x12	SVETRUSCO4	16	10	4	40
Cartone aperto/chiuso - 38x38x8	SVETRUSCO4	8	10	6	60
Cartone 30x40 aperto / Cartone 19x38 chiuso	SVETRUSCO4	6	10	8 / 12	80 / 120



CASEIFICIO SPADI ENZO

Via della Tana, 29/33 - 58036 Roccastrada (GR) - ITALY
Tel. 0564-565069/565460 Fax 0564-563053 - www.caseificio-spadi.it - ufficio@caseificio-spadi.it