



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

SALAME



Pecorino Salame

Derivante dalla lavorazione di latte di pecora pastorizzato, mediante l'aggiunta di caglio e fermenti lattici se ne ottiene la cagliata che raccolta in appositi stampi subisce una salatura a secco in particolari ambienti. Il prodotto così ottenuto, dopo una breve maturazione, può essere destinato a successive fasi di lavorazione come l'affettamento. Il prodotto si presenta confezionato sottovuoto.

With pasteurized sheep milk and the addition of rennet and lactic ferments we get the curd that is put in specific moulds and dry salted in special rooms. The product, after a few days, can be sliced by the client. Packed in undervacuum.

Linea prodotto
Formaggio di pecora
Ingredienti
Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio e fermenti lattici
Dichiarazione in etichetta
Destinato a successive trasformazioni.
Modalità di conservazione
Conservare al fresco
TMC
80 giorni prodotto in atmosfera protettiva
Maturazione al momento della spedizione
10 giorni

Valori Nutrizionali medi su 100g di prodotto	
Parametri	Valore
Proteine (N x 6,25)	23,00 %
Carboidrati (p.d. a 100)	1,80 %
Grassi	28,00 %
Umidità	44,00 %
Sodio (come Na)	220 mg
Calcio (come Ca)	460 mg
Ferro (come Fe)	0,480 mg
Vitamina A	0,220 mg
Fosforo (come P)	540 mg
Valore energetico	351 Kcal

GAMMA PRODOTTI

Codice Articolo	SVPPSALAME
Descrizione prodotto	Pecorino Salame
Dimensione	Diam. 11 - lunghezza 47,5
Peso	Kg. 4,500

CARTONAGGIO FORME INTERE

Imballo	Cod. Art.	Forme/imballo	Strati/pallet	Imballi/strato	Imballi/pallet
Cassetta o Cartone aperto - 60x40x12	SVPPSALAME	3	10	4	40



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