

NATURALMENTE BUONO

Il Gran Toscano

SCHEDA TECNICA – Gran Toscano

Pecorino stagionato dalle grandi dimensioni, a pasta semicotta prodotto con latte ovino parzialmente scremato per affioramento.

Si presenta a pasta perlata, leggermente occhiata.

Il suo sapore è dolce con sfumature leggermente piccanti.

La stagionatura minima è di circa 150 gg.



Nome del prodotto	Gran Toscano	
Ingredienti	Latte ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti.	
Provenienza Latte	ITALIA	
Caratteristiche fisiche/organolettiche	Colore: bianco perlato Odore: delicato Sapore: dolce e persistente Consistenza: compatta	
Caratteristiche chimiche	pH	4,8 – 5,5
	Grasso	29%
	Grasso su sostanza secca	29% - 31%
	Proteine	20% - 21%
	Umidità	30 - 32 %
Caratteristiche microbiologiche	Rientrano nei limiti stabiliti dal Reg. CE 853/04, dal Reg. CE 2073/05 e successive modifiche previste e dal Reg. CE 1441/07	
Crosta	NON Edibile, trattata con E235	
Shelf life	365 giorni	

Temperatura di trasporto	+ 0°/+ 4° C
Temperatura di conservazione	+4° / +8°C
Peso	20000-22000 g
Allegeni	Latte (Lattosio)

Dichiarazione nutrizionale media per 100 g di prodotto

Energia	1609 KJ - 388 kcal
Grassi	29 g
Di cui saturi	20,18 g
Carboidrati	2,20 g
Di cui zuccheri	0.60 g
Proteine	20,87 g
Sale	1,19 g

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Unità	Imballo primario	-
Confezionamento	Imballo secondario	1 pezzo Cartone (40x40)