

Scheda merceologica e tecnica

Monte Acuto

Formaggio pecorino dalla pasta dura e compatta , bianca o paglierina con pepe nero in grani , dal gusto piccante e saporito . Tipico da tavola.

Cod.Ean : 30.981

Denominazione Prodotto : MONTE ACUTO - FORMAGGIO PECORINO PEPATO

Ingredienti : Latte di pecora pastorizzato, caglio,pepe nero in grani , sale, fermenti lattici vaccini.

Conservanti : E 203, E 235 sulla crosta.

Coloranti : Assenti

Caratteristiche : Forma cilindrica con facce piane di 35 cm e scalzo di 12 cm. Peso medio 12 kg circa. Pasta dura a struttura compatta, bianca o leggermente paglierina con l'aggiunta durante la cagliata di grani di pepe nero. Formaggio piccante e saporito. Crosta liscia di colore bianco o leggermente paglierino. Tipico da tavola, da grattugia e da cucina .

Stagionatura : 180 giorni.

Scadenza : 150 giorni

Confezioni di vendita

Cod. EAN 30.981 Cartone da 1 forma. Peso 12 kg. Circa.

Cod. EAN 30.983 Confezione da 1/4 di forma, sottovuoto di cryovac , 3 kg cadauna, cartone da 4 pezzi. peso 12 kg circa per cartone.

Cod. EAN 30.984 Confezione da 1/8 di forma, sottovuoto di cryovac , 1,5 kg cadauna, cartone da 8 pezzi. peso 12 kg circa per cartone.

Cod. EAN 30.986 Confezione in porzioni, sottovuoto in cryovac, circa 350 gr. Cadauna.
Cartone da 5 kg. Circa.