

Scheda merceologica e tecnica

Bronzetto

Formaggio pecorino Romano dalla pasta dura e struttura compatta e dal gusto leggermente piccante e saporito. Ottimo da tavola e da grattugia.

Cod. Ean : 30.941

Denominazione Prodotto : Pecorino Romano D.O.P. BRONZETTO  
D.P.R. n° 1269 del 30/10/1955, mod. con D.M. del 6.6.1995 – Reg. CE n° 1107/96

Ingredienti : Latte di pecora , caglio, sale.

Conservanti sulla crosta : Assenti.

Conservanti nella pasta : Assenti.

Coloranti : Assenti. Nel Bronzetto nero : E150 , E160b E172 sulla crosta.

Caratteristiche : Forma cilindrica con facce piane di 30 cm. e scalzo di 27 cm. Peso medio 25 kg. circa ( Gigante 30 cm. e scalzo 30 cm., peso 35 Kg.). Pasta dura a struttura compatta, bianca o leggermente paglierina , dal gusto leggermente piccante e saporito.

Crosta liscia di colore bianco ( nera nel bronzetto Nero ).

Tipico da tavola e da grattugia.

Stagionatura : 8 mesi.

Scadenza : 150 giorni

Confezioni di vendita

Cod. EAN 30.941 Cartone da 1 forma. Peso 25 kg. Circa.

Cod. EAN 30.944 Confezione da 1/4 di forma (6,2 kg. circa cadauna). Cartone da 4 pezzi peso 25 kg. circa..

Cod. EAN 30.945 Confezione da 1/8 di forma(3,1 kg. circa cadauna). cartone da 8 pezzi.  
Peso 25 kg. Circa per cartone.

Cod. EAN 30.947 Confezione da 1/8 di forma(750 gr. circa cadauna). Cartone da 32 pezzi, peso 25 kg. circa.

Cod. EAN 30.948 Confezione in porzioni di circa 350 gr. sottovuoto in cryovac. Cartone da 5 kg. circa.

Cod. EAN 30.942 Cartone da 1 forma Bronzetto Nero , peso 25 kg circa.

Cod. EAN 30.961 Cartone da 1 forma Bronzetto Gigante , peso 35 kg circa.