



## Provolone piccante gigantino da Kg 10 Spicy Provolone gigantino Kg 10



Formaggio semiduro a pasta filata, prodotto con latte vaccino intero, ad acidità naturale di fermentazione che può subire per la tipologia dolce il trattamento termico nella misura massima della pastorizzazione e per la tipologia piccante il trattamento termico della termizzazione. E' ottenuto attraverso le seguenti fasi: trasformazione del latte, maturazione della pasta, filatura, formatura, salatura, stagionatura. Presenta una forma a pera trattata in superficie con rivestimento antimuffa. La pasta può presentare una leggerissima occhiatura tipica del provolone, il colore è leggermente bianco/paglierino.

*Semi hard cheese produced from whole cow's milk subject to the heat treatment of thermization. The product is pear-shaped and treated on the surface with an anti-mould substance. The cheese is slightly straw-yellow/white in colour and may present few eye-marks, typical of provolone cheese.*

### Ingredienti

Latte, sale, caglio di capretto e agnello; crosta trattata in superficie con E203 – E235

### Allergeni

Latte e derivati

### Stagionatura

Minimo 30 giorni

### Valori nutrizionali/ Nutrition Declaration

Valore energetico (Kcal)	392	Energy (Kcal)
Valore energetico (KJ)	1626	Energy (KJ)
Grassi (g)	32	Total fat (g)
di cui saturi (g)	22	Saturated fat (g)
Carboidrati (g)	0	Carbohydrate (g)
di cui zuccheri (g)	0	Sugar (g)
Proteine (g)	26	Protein (g)
Sale (g)	2,5	Salt (g)

### Requisiti chimico fisici/ Chemical Requirements

pH	5,2	pH
Umidità %	40	Moisture %
Grasso su secco %	53	Fat on Dry Matter %

### Dati logistici / Logistic data

Temp. di conservazione	+4/+8 °C	Storage conditions
Shelf life (giorni)	180	Shelf life (days)

### Imballo Primario / Primary Packaging

Rivestimento plastico e trattamento antimuffa (E203 – E235)  
Plastic coating and anti-mould treatment (E203 – E235)

Peso netto	10 Kg	Net Weight
Altezza	48,0 cm	Height
Diametro	19,0 cm	Diameter

### Ingredients

Cow's milk, salt, rennet ; treated on the surface with E 203 – E 235

### Allergens

Milk and products thereof

### Aging

Minimum 30 days

### Requisiti microbiologici ufc/g / Microbiological Requirements cfu/g

E. coli	< 100	E. coli
Staphylococcus Coag. +	< 100	Coagulase-positive staphylococci
Salmonella spp	0/25g	Salmonella spp
Listeria monocytogenes	0/25g	Listeria monocytogenes

Codice prodotto	01010010150011	Product code
Codice EAN	2010101 ...	EAN Code

### Imballo secondario / Secondary Packaging

Scatola di cartone  
Cardboard box

Dimensioni	485 x 200 x 200 mm	Box dimensions
Pezzi per cartone	1	Pieces per box
Cartoni per strato	7	Boxes per layer
Cartoni per pallet	49	Boxes per pallet