



PECORINO DI FILIANO DOP

CARATTERISTICHE TECNICHE

Zona di Produzione	Basilicata - Italia
Metodo di produzione	Artigianale
Materia prima	Latte di pecora crudo, caglio, sale
Periodo di Produzione	annuale
Maturazione	Minimo 6 mesi
Peso	2,8 - 3,0 kg
consistenza a pasta	semi-dura
Grassi	28%
Produttori	Fresca Italia s.r.l
Formato	Cilindrico
Codice	PFD
Marchio	Fresca Italia
Codice EAN prodotto	8054890120005
Codice EAN confezione	
Codice doganale	04069063
Temperatura di conservazione	2 – 5 gradi °C
Scadenza	180 giorni uscita caseificio
Codice Stabilimento	I 17 88

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il Pecorino di Filiano DOP è prodotto con il 100% di latte di pecora da allevamenti locali, viene stagionato in grotta per un minimo di 6 mesi e, grazie alle particolari caratteristiche del latte e del territorio, il formaggio, di consistenza dura-semidura, sprigiona un'infinità di note selvatiche, dai fiori di campo alla nocciola. Il Pecorino stagionato per oltre 8 mesi, assume un sapore ricco, sapido dal tono determinato e pungente che si sposa molto bene ai vini rossi d'annata, e a quelli più corposi e pregiati.



PRODOTTO	CONFEZIONE			CONFEZIONAMENTO			
CODICE	TIPO	PESO LORDO	DIMENSIONI	TIPO	PESO LORDO	DIMENSIONI	
PFD	CARTONE	6.00 kg	40X20X20	CARTA	2.8 -3.0 kg	15 - 20 CM	
PRODOTTO	PALLETTIZZAZIONE						
CODICE	TIPO	CARTONI PER PIANO	PIANI PER PALLET	PEZZI PER PALLET	DIMENSIONI	PESO LORDO	PROTEZIONE
PALL	EUR						SI