

## SCHEDA TECNICA



### RICOTTA DI PECORA



#### DESCRIZIONE ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

La ricotta di pecora viene prodotta con siero ovino refrigerato con l'aggiunta di latte ovino pastorizzato.

Ricotta di pecora				
Nome e pezzatura	Cod. prod.	Cod. vendita	Etichetta	Confezione
<b>Ricotta di pecora</b>	<b>237</b>	<b>237</b>	<b>Terrantica</b>	<b>In casse da 6 pezzi termosaldati singolarmente.</b>

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

##### a) Caratteristiche organolettiche:

Parametro	Accettabile
Colore	Bianco latte
Superficie	Rigata dalla fucella
Forma	Tronco conica leggermente schiacciata
Odore	Delicato
Consistenza	Compatta
Sapore	Fresco e dolciastro di latte

##### b) Shelf-life

Da consumarsi entro 10 giorni dalla produzione.

## SCHEDA TECNICA



### PECORINO TERRANTICA



#### DESCRIZIONE ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Il pecorino viene esclusivamente prodotto con latte ovino pastorizzato con aggiunta di starter e caglio naturale e stagionato in cella a temperatura controllata.

Formaggi stagionati				
Nome e pezzatura	Cod. prod.	Cod. vendita	Etichetta	Confezione
<b>Pecorino TERRANTICA</b>	<b>233</b>	<b>233</b>	<b>Terrantica adesiva</b>	<b>Interi in cassetta s.q.r.</b>

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

##### a) Caratteristiche organolettiche:

Parametro	Accettabile
Colore	Paglierino chiaro
Superficie	Viminata
Forma	A scalzo dritto
Struttura della pasta	A pasta bianca occhiata
Consistenza	Morbida
Sapore	Piacevole e delicato

##### b) Shelf-life

Da consumarsi entro 6 mesi dalla produzione.

Per la produzione del pecorino viene utilizzato o latte di provenienza abruzzese o latte del viterbese. La provenienza del latte utilizzato viene individuato in etichetta, infatti nel primo caso in etichetta è presente la dicitura "PRODOTTO D'ABRUZZO" mentre nel secondo caso detta dicitura è assente..

## SCHEDA TECNICA



### PECORINO DEL BOSCO

#### DESCRIZIONE ED IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Il pecorino viene esclusivamente prodotto con latte ovino pastorizzato con aggiunta di starter e caglio naturale e stagionato in cella a temperatura controllata.

Formaggi stagionati				
Nome e pezzatura	Cod. prod.	Cod. vendita	Etichetta	Confezione
<b>Pecorino DEL BOSCO</b>	<b>233</b>	<b>233</b>	<b>Terrantica adesiva</b>	<b>Interi in cassetta s.q.r.</b>

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

##### a) Caratteristiche organolettiche:

Parametro	Accettabile
Colore	Paglierino chiaro
Superficie	Viminata
Forma	A scalzo dritto
Struttura della pasta	A pasta bianca occhiata
Consistenza	Morbida
Sapore	Piacevole e delicato

##### b) Shelf-life

Da consumarsi entro 6 mesi dalla produzione.

Per la produzione del pecorino viene utilizzato o latte di provenienza abruzzese o latte del viterbese. La provenienza del latte utilizzato viene individuato in etichetta, infatti nel primo caso in etichetta è presente la dicitura "PRODOTTO D'ABRUZZO" mentre nel secondo caso detta dicitura è assente..