



TIPOLOGIA / Formaggio da latte ovino con peperoncino rosso

INGREDIENTI / Latte ovino, Caglio, Sale, Peperoncino (2-3%)

PROVENIENZA DEL LATTE / Areale etneo

FORMA / Cilindrica regolare

CROSTA / Riporta i segni del canestro

COLORE / Paglierino non uniforme con colorazione mattone puntiforme

COLORE INTERNO E SOTTOCROSTA / Paglierino non uniforme con colorazione mattone puntiforme

OCCHIATURA / Rada, uniforme e piccola

STRUTTURA / Compatta, moderatamente elastica

ODORI / Note equilibrate lattiche, vegetali ed animali, medio speziato

SAPORI / Buone note dolci, acide e sapide

AROMI / Lattico ed animale medio

SENSAZIONI TRIGEMINALI / Piccante

STRUTTURA IN BOCCA / Inizialmente grumosa quindi moderatamente solubile

PERSISTENZA GUSTO-OLFATTIVA / Alta

Pecorino con peperoncino /

UNITÀ DI VENDITA / 3 Kg circa.

ASPETTI TECNOLOGICI / Il latte ovino crudo, proveniente da un massimo di due munte viene coagulato con caglio di agnello. La cagliata viene fatta spurgare del siero dentro canestri e frugata con tecniche tradizionali che prevedono solo operazioni manuali nelle quali viene aggiunto il peperoncino rosso. Stufatura in scotta e salatura a secco. La maturazione avviene in ambienti naturali. Prodotto soggetto a breve stagionatura.

CONTROLLO QUALITÀ / Sistema H.A.C.C.P. attuato per tutto il processo di produzione e distribuzione aziendale con controllo punti critici e verifica semestrale di sistema mediante audit di parte prima e parte seconda ai principali fornitori.

TRACCIABILITÀ / Sistema di tracciabilità attuato per ogni lotto di produzione con acquisizione di informazioni e lotti di provenienza per le materie prime, materiali d'imballaggio e responsabilità di esecuzione di ogni fase del ciclo produttivo.

RINTRACCIABILITÀ / Possibilità di bloccare tutte le unità in distribuzione e alla vendita entro 6 ore dall'evidenziarsi della non conformità. Ritiro del prodotto non conforme entro 72 ore del blocco alla vendita.

STAGIONATURA / 7 gg. **SHELF LIFE** / 120 gg.

CONSERVAZIONE / Conservare in frigo a temperature positive +4°C.

CONFEZIONAMENTO / Busta per alimenti sottovuoto termosaldato.

CODIFICA LOTTO / 6 cifre corrispondenti al giorno mese ed anno di inizio produzione (ggmmaa).