



Scheda di prodotto / Product Data Sheet  
**Pecorino Crotonese DOP Semiduro**  
Semi hard interior ripened cheese Crotonese DOP



mobile +39 333 777 0770

sede legale / registered office:  
via XXV Aprile, 98- 88900 Crotona (ITALY)

sede operativa / operational headquarters:  
via Giuseppe Mercalli 88900 Crotona (ITALY)

P.I. IT03348020797

[www.onlygooditaly.com](http://www.onlygooditaly.com)

[info@onlygooditaly.com](mailto:info@onlygooditaly.com)

[info@pec.onlygooditaly.com](mailto:info@pec.onlygooditaly.com)

CODICE DESTINATARIO PER  
FATTURE ELETTRONICHE: 5RU082D



*Pecorino Crotonese*  
DOP

[www.onlygooditaly.com](http://www.onlygooditaly.com)

[www.onlygooditaly.com](http://www.onlygooditaly.com)





Scheda di prodotto / Product Data Sheet  
**Pecorino Crotonese DOP Semiduro**  
 Semi hard interior ripened cheese Crotonese DOPr



<b>Marca/ Brand:</b>	Only Good Italy					
<b>Denominazione/ Denomination:</b>	Pecorino Crotonese DOP semiduro / Semi Hard Interior ripened cheese Crotonese DOP					
<b>Tipo formaggio/ Cheese type:</b>	Formaggio Pecorino Semi duro / SemiHard interior ripeneed cheese					
<b>Ingredienti / Ingredients:</b>	Latte di pecora pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici autoctoni / Pasteurized sheep's milk, salt, rennet, native milk ferments					
<b>Stagionatura / Maturing:</b>	Tra i 60 e i 90 gg Between 60 and 90 days					
<b>Descrizione del prodotto / Product description:</b>	<p>Formaggio a pasta semidura. La crosta è spessa e canestrata di colore leggermente bruno, mentre la pasta è compatta, con rare occhiature. Gusto intenso ed armonico. Ottenuto da latte di pecora di allevamenti situati nell'areale di produzione DOP, la cui alimentazione base è costituita da foraggi verdi, proveniente al massimo da 4 mungiture. Si produce dalle prime settimane di ottobre alle prime settimane di giugno.</p> <p>Semi-hard cheese. The crust is thick and slightly brown color canestrata, while the paste is compact, with rare holes. Intense and harmonious taste. Obtained from sheep's milk from farms located in the DOP production area, whose basic diet consists of green fodder, with a maximum of 4 milking. It is produced from the first weeks of October to the first weeks of June.</p>					
<b>Caratteristiche chimiche (valori medi) Chemical characteristics (average values)</b>	<b>Umidità / humidity (g%)</b>	35,4	<b>Valori nutrizionali (valori medi) Nutritional values (average values)</b>	Energia / Energy (kj)	1708	
	<b>proteine totali / total proteins (g%)</b>	27,3		Energia / Energy (kcal)	412	
				<b>grasso / fat (g%)</b>	27,3	Grassi / Fat (g)
	<b>grasso / fat (g% su s.s.)</b>	46,0			di cui acidi grassi saturi (g) of which saturated fatty acids	17
					Carboidrati / Carbohydrates (g)	0,6
					di cui zuccheri / of which sugars (g)	0
					Proteine / Protein (g)	26
			Sale / Salt (g)	2,1		
<b>Codice aziendale articolo/ Article company code</b>	FRM0021202500000					



Scheda di prodotto / Product Data Sheet  
**Valori validi per tutte le tipologie**  
**Values valid for all types**



<b>Zona di origine / Area of origin:</b>	La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del nostro Pecorino Crotonese DOP comprende i comuni della Provincia di Crotona, Calabria, Italy. The area of origin of the milk, production and maturing of our Pecorino Crotonese PDO includes the municipalities of the Province of Crotona.
<b>Storia / History:</b>	Le sue testimonianze sono molto antiche, già antecedenti il medioevo, e documenti comprovanti l'esportazione risalgono già al XVI secolo. Durante il Vicereame Austriaco (1707 - 1734) si assiste ad una massiccia esportazione di formaggio e all'inizio del gennaio 1712 a Napoli il reverendo Giacinto Tassone di Cutro, vende al mercante napoletano Aniello Montagna "200 cantara di formaggio Cotrone della presente stagione del corrente anno, non gonfio, nè tarlato, nè sboccato o serchiato". His testimonies are very old, already prior to the Middle Ages, and the documents proving the date back to the sixteenth century export. During the Austrian Vicereame (1707 - 1734) there was a massive export of cheese and at the beginning of January 1712 the Reverend Giacinto Tassone di Cutro in Naples sold to the Neapolitan merchant Aniello Montagna "200 Cotrone cheese singers of the current season year, not swollen, not worm-eaten, or foul-mouthed or inbred".
<b>Parametri microbiologici / Microbiological parameters:</b>	Rientrano nei limiti stabiliti dal Reg. CE 853/04, dal Reg. CE 2073/05 e successive modifiche previste e dal Reg. CE 1441/07 They fall within the limits established by the EC Reg. 853/04, by the EC Reg. 2073/05 and subsequent modifications foreseen and by the EC Reg. 1441/07
<b>Modalità di consumo / Mode of consumption:</b>	Può essere consumato tal quale, in scaglie o come ingrediente in preparazioni alimentari It can be eaten as it is, in flakes or as an ingredient in food preparations
<b>Allergeni / Allergens:</b>	Latte. Non contiene glutine e/o fonti di glutine Milk. It does not contain gluten and / or gluten sources
<b>Confezionamento / Packaging:</b>	Sottovuoto Vacuum packed
<b>Temperatura di trasporto (C°): Transport temperature (C°)</b>	Da 0° a +4°C° 0° to + 4° C°
<b>Temperatura di stoccaggio (C°): Storage temperature (C°):</b>	Da 0° a +4°C° 0° to + 4° C°
<b>Shelf-life alla produzione (gg): / Shelf-life to production (days)</b>	180
<b>Shelf-life MIN garantita (gg): / Shelf-life guaranteed MIN (gg):</b>	108



Scheda di prodotto / Product Data Sheet

**Pecorino Crotonese DOP Semiduro porzionato 250gr/300gr circa**

Semi hard interior ripened cheese Crotonese DOP portioned 250gr / 300gr about



<b>Confezione:</b> <b>Pack:</b>	Pezzo di ¼ della forma intera cilindrica/ ¼ piece of cylindrical whole form
<b>Unità di vendita:</b> <b>Sales unit:</b>	Confezione in sottovuoto da 0,25 kg a peso variabile Vacuum pack of 0.25 kg with variable weight
<b>Tara confezione circa (g):</b> <b>Tare pack approx (g):</b>	1 gr
<b>Composizione confezione: /</b> <b>Package composition:</b>	Sottovuoto in plastica SB-LX Vacuum plastic
<b>Dimensioni confezione:</b> <b>larghezza x altezza x profondità (mm) /</b> <b>Package size:</b> <b>width x height x depth (mm):</b>	60 x 80 x 70
<b>Peso netto confezione (g): /</b> <b>Piece Net Weight (g)</b>	250 g a peso variabile 250 g variable weight
<b>Codice EAN pezzo</b> <b>Piece EAN Code</b>	non applicato not applied

<b>Tipo e composizione: /</b> <b>Type and composition:</b>	Cartone di colore bianco / White cardboard
<b>Dimensioni confezione cartone:</b> <b>larghezza x altezza x profondità (cm) /</b> <b>Carton package size:</b> <b>width x height x depth (cm):</b>	39,5 x 14 x 21,5
<b>Nr. di pezzi per cartone:</b> <b>Nr. of pieces per carton:</b>	15
<b>Tara cartone (g)</b> <b>Carton tare (g)</b>	335
<b>Tara totale (g)</b> <b>Total tare (g)</b>	350
<b>Peso netto cartone (g)</b> <b>Carton Net Weight (g)</b>	5.000
<b>Peso lordo cartone (g)</b> <b>Carton gross weight (g)</b>	5.350
<b>Codici GTIN-14 (ITF-14) codice imballo</b> <b>a 14 cifre</b>	98053323931037



Scheda di prodotto / Product Data Sheet  
**Pecorino Crotonese DOP Semiduro porzionato 600gr circa**  
Semi hard interior ripened cheese Crotonese DOP portioned 600gr about



<b>Confezione:</b> <b>Pack:</b>	Pezzo di ½ della forma intera cilindrica/ ½ piece of cylindrical whole form
<b>Unità di vendita:</b> <b>Sales unit:</b>	Confezione in sottovuoto da 0,6 kg a peso variabile Vacuum pack of 0.6 kg with variable weight
<b>Tara confezione circa (g):</b> <b>Tare pack approx (g):</b>	1 gr
<b>Composizione confezione: /</b> <b>Package composition:</b>	Sottovuoto in plastica SB-LX Vacuum plastic
<b>Dimensioni confezione:</b> <b>larghezza x altezza x profondità (mm) /</b> <b>Package size:</b> <b>width x height x depth (mm):</b>	12 x 80 x 70
<b>Peso netto confezione (g): /</b> <b>Piece Net Weight (g)</b>	600 g a peso variabile 600 g variable weight
<b>Codice EAN pezzo</b> <b>Piece EAN Code</b>	non applicato not applied

<b>Tipo e composizione: /</b> <b>Type and composition:</b>	Cartone di colore bianco / White cardboard
<b>Dimensioni confezione cartone:</b> <b>larghezza x altezza x profondità (cm) /</b> <b>Carton package size:</b> <b>width x height x depth (cm):</b>	39,5 x 14 x 21,5
<b>Nr. di pezzi per cartone:</b> <b>Nr. of pieces per carton:</b>	6
<b>Tara cartone (g)</b> <b>Carton tare (g)</b>	335
<b>Tara totale (g)</b> <b>Total tare (g)</b>	341
<b>Peso netto cartone (g)</b> <b>Carton Net Weight (g)</b>	3.600
<b>Peso lordo cartone (g)</b> <b>Carton gross weight (g)</b>	3.941
<b>Codici GTIN-14 (ITF-14) codice imballo</b> <b>a 14 cifre</b>	98053323931037



Scheda di prodotto / Product Data Sheet  
**Pecorino Crotonese DOP Semiduro intero 1,2Kg circa**  
Semi hard interior ripened cheese Crotonese DOP whole piece 1,2 Kg about



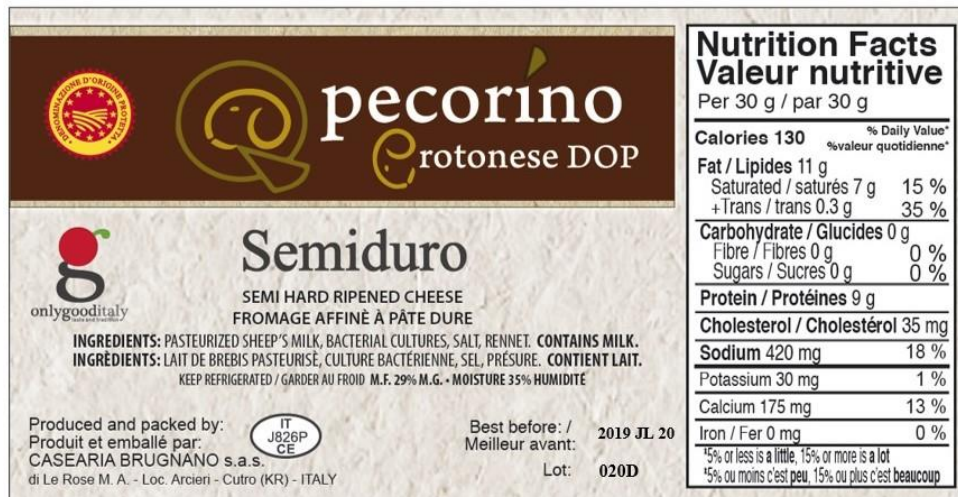
<b>Confezione:</b> <b>Pack:</b>	Forma intera cilindrica/ Cylindrical whole form
<b>Unità di vendita:</b> <b>Sales unit:</b>	Confezione in sottovuoto da 1,2 kg a peso variabile Vacuum pack of 1.2 kg with variable weight
<b>Tara confezione circa (g):</b> <b>Tare pack approx (g):</b>	1 gr
<b>Composizione confezione:</b> / <b>Package composition:</b>	Sottovuoto in plastica SB-LX Vacuum plastic
<b>Dimensioni confezione:</b> <b>larghezza x altezza x profondità (mm) /</b> <b>Package size:</b> <b>width x height x depth (mm):</b>	12 x 80 x 70
<b>Peso netto confezione (g): /</b> <b>Piece Net Weight (g)</b>	1.200g a peso variabile 1.200 g variable weight
<b>Codice EAN pezzo</b> <b>Piece EAN Code</b>	non applicato not applied

<b>Tipo e composizione:</b> / <b>Type and composition:</b>	Cartone di colore bianco / White cardboard
<b>Dimensioni confezione cartone:</b> <b>larghezza x altezza x profondità (cm) /</b> <b>Carton package size:</b> <b>width x height x depth (cm):</b>	39,5 x 14 x 21,5
<b>Nr. di pezzi per cartone:</b> <b>Nr. of pieces per carton:</b>	3
<b>Tara cartone (g)</b> <b>Carton tare (g)</b>	335
<b>Tara totale (g)</b> <b>Total tare (g)</b>	338
<b>Peso netto cartone (g)</b> <b>Carton Net Weight (g)</b>	3.600
<b>Peso lordo cartone (g)</b> <b>Carton gross weight (g)</b>	3.938
<b>Codici GTIN-14 (ITF-14) codice imballo a 14 cifre</b>	98053323931037

	Porzionato da 250gr circa	Porzionato da 600gr circa	Intero da 1.200gr circa
<b>Tipo e dimensione pallet (cm): / Pallet type and size (cm)</b>	80 x 120 FUMIGATI		
<b>Cartoni per strato: / Cartons for layer:</b>	10		
<b>Strati per pallet: / Layers for pallets</b>	11		
<b>Tot Cartoni per pallet: / Tot Cartons for pallets:</b>	110		
<b>Altezza totale compreso pallet (cm): / Total height including pallet (cm):</b>	154		
<b>Peso netto pallet (Kg): / Net weight pallet (Kg)</b>	550	396	396
<b>Peso lordo (pallet escluso) (Kg): / Gross weight (pallet excluded) (Kg)</b>	589	434	433



**Etichetta 250gr o 600 gr pezzo definitiva**  
**Piece label 250gr or 600 gr ultimately**



**pecorino**  
Crotone DOP

**Semiduro**  
SEMI HARD RIPENED CHEESE  
FROMAGE AFFINÉ À PÂTE DURE

**INGREDIENTS:** PASTEURIZED SHEEP'S MILK, BACTERIAL CULTURES, SALT, RENNET. CONTAINS MILK.  
**INGRÉDIENTS:** LAIT DE BREBIS PASTEURISÉ, CULTURE BACTÉRIENNE, SEL, PRÉSURE. CONTIENT LAIT.  
 KEEP REFRIGERATED / GARDER AU FROID M.F. 29% M.G. • MOISTURE 35% HUMIDITÉ

Produced and packed by: **IT J826P CE** Best before: / 2019 JL 20  
 Produit et emballé par: Meilleur avant:  
**CASEARIA BRUGNANO s.a.s.** Lot: 020D  
 di Le Rose M. A. - Loc. Arcieri - Cutro (KR) - ITALY

Nutrition Facts		Valeur nutritive	
Per 30 g / par 30 g			
		% Daily Value*	% valeur quotidienne*
<b>Calories</b> 130			
<b>Fat / Lipides</b> 11 g			
Saturated / saturés 7 g		15 %	
+Trans / trans 0.3 g		35 %	
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 0 g			
Fibre / Fibres 0 g		0 %	
Sugars / Sucres 0 g		0 %	
<b>Protein / Protéines</b> 9 g			
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 35 mg			
<b>Sodium</b> 420 mg		18 %	
Potassium 30 mg		1 %	
Calcium 175 mg		13 %	
Iron / Fer 0 mg		0 %	

\*5% or less is a little, 15% or more is a lot  
 \*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

**Etichetta pezzo fronte pre stampa**  
**Piece label front prepress**



PRODOTTO E CONFEZIONATO DA CASEARIA BRUGNANO S.A.S. di LE ROSE MARIA ANTONIETTA - CUTRO - CROTONE  
 HARD INTERIOR RIPENED CHEESE  
 FROMAGE AFFINÉ À PÂTE DURE

**onlygooditaly**  
taste and tradition

**pecorino**  
Crotone DOP

**Semiduro**

**IT J826P CE**

29% M.F./M.G. • 35% MOISTURE/HUMIDITÉ - KEEP REFRIGERATED/GARDER AU FROID

**Etichetta pezzo retro definitiva**  
**Piece label back ultimately**



**onlygooditaly**  
taste and tradition

**Semiduro**  
SEMI HARD INTERIOR  
RIPENED CHEESE /  
FROMAGE AFFINÉ  
À PÂTE DURE /  
PECORINO  
CROTONESE DOP

**IT J826P CE**

**Nutrition Facts**  
**Valeur nutritive**

Per 30 g / par 30 g

		% Daily Value*	% valeur quotidienne*
<b>Calories</b> 130			
<b>Fat / Lipides</b> 11 g		15 %	
Saturated / saturés 7 g		35 %	
+Trans / trans 0.3 g			
<b>Carbohydrate / Glucides</b> 0 g			
Fibre / Fibres 0 g		0 %	
Sugars / Sucres 0 g		0 %	
<b>Protein / Protéines</b> 9 g			
<b>Cholesterol / Cholestérol</b> 35 mg			
<b>Sodium</b> 420 mg			
Potassium 30 mg		1 %	
Calcium 175 mg		13 %	
Iron / Fer 0 mg		0 %	

\*5% or less is a little, 15% or more is a lot  
 \*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

**Best before: /**  
**Meilleur avant: 2019 JL 20** Lot: 020D

**KEEP REFRIGERATED / GARDER AU FROID**  
**M.F. 29% M.G. • MOISTURE 35% HUMIDITÉ**



**Etichetta cartone**  
**Carton label**

 Cheese/Formage PECORINO CROTONESE DOP 250g  
KEEP REFRIGERATED/GARDER AU REFRIGERATEUR

9,11 kg

IT  
J826P  
CE

Batch/Lot: 020D      Box Number: 1      Best before/Meilleur avant: 20190720



(01) 9 8053323 93103 7 (15) 190720 (3102) 000911 (10) 020D

**Etichetta cartone**  
**Carton label**

 Cheese/Formage PECORINO CROTONESE DOP 600g  
KEEP REFRIGERATED/GARDER AU REFRIGERATEUR

7,56 kg

IT  
J826P  
CE

Batch/Lot: 020D      Box Number: 1      Best before/Meilleur avant: 20190720



(01) 9 8053323 93103 7 (15) 190720 (3102) 000756 (10) 020D

**Etichetta cartone**  
**Carton label**

 Cheese/Formage PECORINO CROTONESE DOP 1,2Kg  
KEEP REFRIGERATED/GARDER AU REFRIGERATEUR

7,56 kg

IT  
J826P  
CE

Batch/Lot: 020D      Box Number: 1      Best before/Meilleur avant: 20190720



(01) 9 8053323 93103 7 (15) 190720 (3102) 000756 (10) 020D



