



*Territorio · Tradizione · Innovazione*

## **Cacioricotta stagionato misto**

*Il cacioricotta stagionato misto è un formaggio a pasta compatta ottenuto dalla coagulazione di tre latti: latte di vacca e latte di pecora e latte di capra. È tipico della tradizione pugliese e viene generalmente utilizzato grattugiato o a scaglie per condire prelibati piatti caldi o freschi piatti estivi.*



<b>Categoria</b>	<b>Formaggio stagionato da grattugia.</b> Formaggio stagionato da grattugia ottenuto dalla coagulazione del latte bovino e ovino proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo.				
<b>Ingredienti</b>	<b>Latte</b> vaccino, <b>latte</b> di pecora, <b>latte</b> di capra, caglio, correttore di acidità E509, sale.				
<b>Allergeni</b>	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).				
<b>Origine Latte</b>	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).				
<b>Lotto</b>	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il lotto coincide con la data di scadenza.				
<b>Periodo e modalità di conservazione</b>	Shelf-life di 365 giorni dalla data di produzione in ambiente a +12° / +15°C e umidità 80%. Si consiglia di sezionare lungo la linea diametrica il pezzo e di conservarlo in frigo ventilato a +4° / +8°C per un periodo non superiore a 10 giorni, avendo cura di coprire la superficie di taglio con materiale protettivo; per periodi di conservazione più lunghi si consiglia di riporre il pezzo sezionato in confezione ermetica sottovuoto. Prodotto generalmente utilizzato come formaggio da grattugia.				
<b>Stabilimento di produzione</b>	IT V0D6B CE				
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Aspetto esterno</b>	Forma canestrata. Crosta esterna rugosa, omogenea, regolare, pulita, di colore bianco-crema. Crosta edibile.			
	<b>Aspetto interno e struttura</b>	Struttura compatta, granulosa, secca di colore bianco-crema; assenza di occhiatura. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività medio-elevata.			
	<b>Sapore</b>	Latteo, poco acido, sapido.			
	<b>Odore e Aroma</b>	Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate.			
<b>Caratteristiche fisico-chimiche</b>	Umidità <60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.				
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.				
<b>Imballo primario</b>	Prodotto confezionato singolarmente in buste termoretraibili, sottovuoto. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011.)				
<b>Indicazioni per la raccolta differenziata</b>	Involucro + vaschetta + film chiusura - <b>Plastica.</b> Verificare in base alle disposizioni del Comune di residenza.				
<b>Informazioni nutrizionali</b>	<b>Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile</b>				
	Valore energetico 1480 KJ - 355 Kcal	Grassi 27g di cui saturi 19g	Carboidrati 4,0g di cui zuccheri 3,8g	Proteine 24g	Sale 6,2g

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di vendita (centimetri)	Unità di ordine	Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (centimetri)	Peso fisso (F) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN box	Note
033	cacioricotta stagionato misto (c.f. 12pz)	300g circa	300g circa	8 x 8 5 h	box 12 pz 300g circa	3,6kg circa	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati	(02)98050519150128 (15) scadenza (3103) peso (37) numero pezzi (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128



polistirolo da 12 pezzi da 300g circa