

Caciocavallo affinato in grotta

Il caciocavallo affinato in grotta è un formaggio tipico della Puglia, per questo ne vogliamo tramandare la tradizione così come l'abbiamo appresa dai nostri contadini. Ogni caciocavallo è un pezzo unico, lavorato a mano e fatto con solo latte vaccino prodotto nelle migliori masserie del nostro territorio. Il suo sapore deciso è il frutto di un particolare processo di affinatura che, come in passato, avviene interamente in un ambiente in pietra scavato nel sottosuolo. Qui il formaggio, nei diversi mesi di stagionatura, respira quell'umidità naturale avvolgendosi di muffe nobili e diventando così il caciocavallo affinato in grotta.



confezione
in cartone plastificato
da 1,8 kg circa



confezione
in cartone
da 8 pezzi
1,8 kg circa



Artigiana[®]

CASEIFICIO

Passione e bontà tutti i giorni

Categoria	Pasta filata stagionata Formaggio a "pasta filata cotta" a lunga stagionatura ottenuto dalla coagulazione del latte crudo bovino proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo. Prodotto affinato in grotta di roccia naturale.				
Ingredienti	Latte crudo, siero innesto, sale, caglio.				
Allergeni	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011).				
Origine Latte	Italia (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).				
Lotto	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni.				
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 700 giorni dalla data di produzione in ambiente tra +12°e +15°C e umidità 80%. Si consiglia di sezionare longitudinalmente il pezzo,dalla testa verso la base, e di conservarlo in frigo ventilato tra +4° e +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 ermetiche sottovuoto. Da servire e consumare a temperatura tra +10° e +20°C.				
Stabilimento di produzione	IT T5N8T CE principale				
Stabilimento di affinatura	IT VOD6B CE				
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma a pera con testa. Crosta esterna scura, irregolare, ricoperta di muffa. Crosta non edibile.			
	Aspetto interno e struttura	Struttura compatta, elastica e morbida di colore giallo-paglierino, ambrato; presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea; sottile unghia. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi.			
	Sapore	Latte, poco acido, sapido; leggero retrogusto di "tostato", sentore piccante abbastanza pronunciato.			
	Odore e Aroma	Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate.			
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità <60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. CE 1881/2006 e Reg. CE 165/2010.				
Caratteristiche microbiologiche	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.				
Imballo primario	Prodotto confezionato in box in cartone, pezzatura variabile. 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).				
Informazioni nutrizionali	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile				
	Valore energetico 407 Kcal - 1695 KJ	Grassi 29,5g di cui saturi 18,2g	Carboidrati 0,1g di cui zuccheri 0,1g	Proteine 35,4g	Sale 0,4g

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
023-01	caciocavallo affinato in grotta (c.f. 8 pz)	1 pz da 1,5-1,8kg circa	1,6-1,9kg circa	15 x 15 22 h	pz. 8 da 1,5-1,8kg circa	12kg circa	50 x 32 21 h	V	5 box per strato per 5 strati	(02)98032603100677 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre: formato EAN 128
023-09	caciocavallo affinato in grotta in box (c.f. 4 pz)	1 pz da 1,5-1,8kg circa	1,6-1,9kg circa	15 x 15 22 h	pz. 4 da 1,5-1,8kg circa	6/7kg circa	50 x 32 21 h	V	5 box per strato per 5 strati	(02)98032603104118 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre: formato EAN 128
023-07	caciocavallo affinato in grotta in box (c.f. 1 pz)	1 pz da 1,5-1,8kg circa	1,6-1,9kg circa	15 x 15 22 h	pz. 1 da 1,5-1,8kg circa	1,5-1,8kg circa	15 x 15 22 h	V	24 box per strato per 5 strati	(02)98032603104125 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre: formato EAN 128