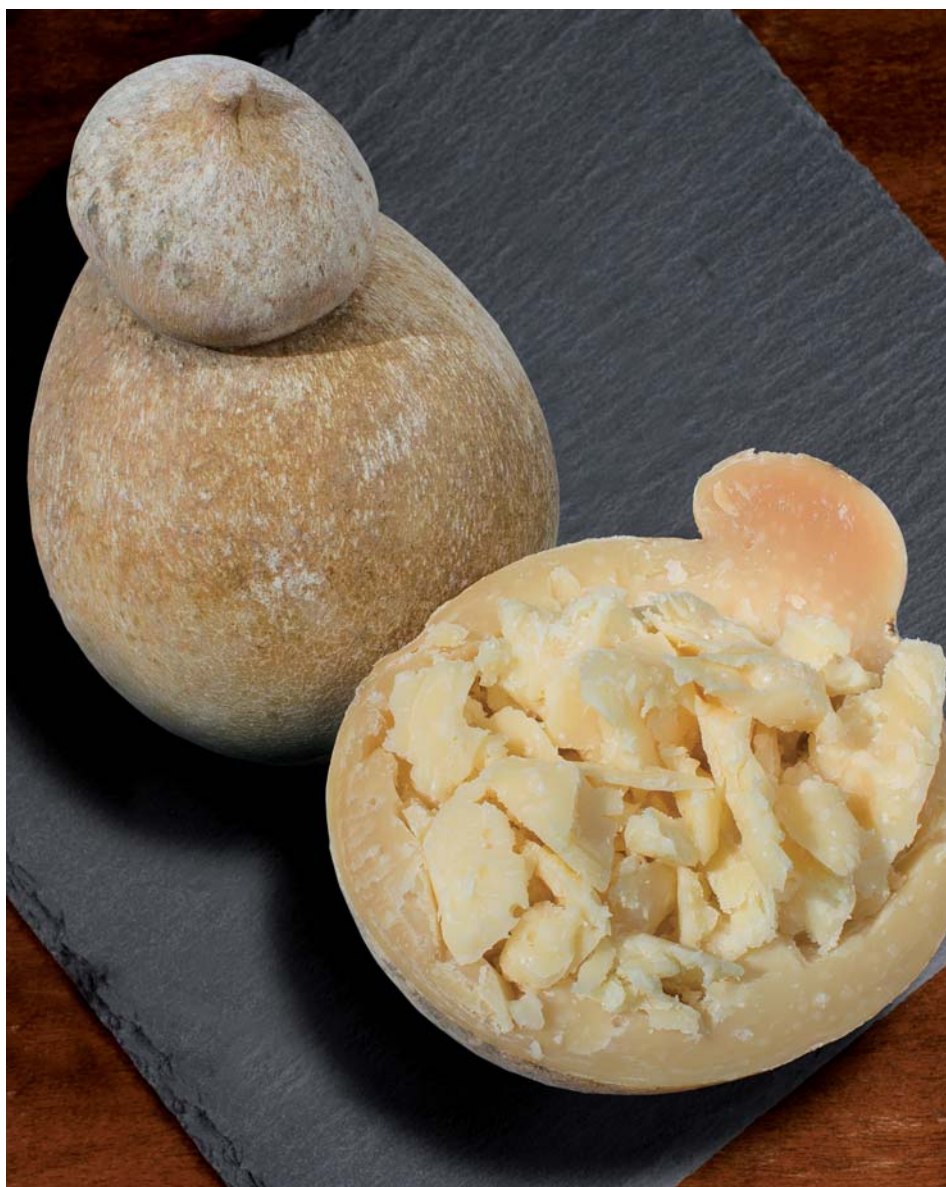


Caciocavallo stravecchio

Ogni nostro caciocavallo stagionato è un pezzo unico, lavorato a mano e prodotto con solo latte vaccino fresco raccolto dalle migliori masserie del nostro territorio. Ciò che lo rende prodotto di nicchia è la sua lunga stagionatura di ben dieci mesi in una grotta naturale aerata e asciutta. Con il lento trascorrere del tempo, si concentrano nel cuore del prodotto tutti i sapori e i profumi della Terra di Puglia. Si può gustare grattugiato sui primi piatti oppure come formaggio da meditazione. Ottimo anche gustato a fine pasto, accompagnato da un vino primitivo.



confezione
in cartone
da 8 pezzi
1,8 kg circa



confezione
in cartone
da 1 pezzo
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 sottoposto a stagionatura minimo 12 mesi in luogo con pareti in roccia carsica.			
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 da micelio fungino grigio. Crosta non edibile.		
	Aspetto interno e struttura	Struttura compatta e friabile di colore giallo-paglierino, ambrato; presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea; sottile unghia. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività bassa. Struttura tipo grana.		
	Sapore	Latteo, 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
023-08	caciocavallo stravecchio (c.f. 8 pz.)	1 pz da 1,5-1,8kg circa	1,5-1,8kg circa	15 x 15 22 h	8 da 1,5-1,8kg circa	12 kg circa	50 x 32 21 h	V	5 box per strato per 5 strati	(02)98032603104156 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre: formato EAN 128
023-14	caciocavallo stravecchio in box (c.f. 4 pz.)	1 pz da 1,5-1,8kg circa	1,5-1,8kg circa	15 x 15 22 h	4 da 1,5-1,8kg circa	6,7 kg circa	50 x 32 21 h	V	5 box per strato per 5 strati	(02)98032603103418 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre: formato EAN 128
023-15	caciocavallo stravecchio in box (c.f. 1 pz.)	1 pz da 1,5-1,8kg circa	1,5-1,8kg circa	15 x 15 22 h	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)98032603105983 (15) (3103) (37) (10)	codice a barre: formato EAN 128