



Territorio · Tradizione · Innovazione

Cacioricotta stagionato misto

Il cacioricotta stagionato misto è un formaggio a pasta compatta ottenuto dalla coagulazione di latte vaccino e latte ovino. È tipico della tradizione pugliese e viene generalmente utilizzato grattugiato o a scaglie per condire prelibati piatti della cucina tipica pugliese.



Categoria	Formaggio stagionato da grattugia. Formaggio stagionato da grattugia ottenuto dalla coagulazione del latte bovino e ovicaprino proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo.			
Ingredienti	(50%) Latte vaccino, (50%) latte di pecora, 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. Il lotto coincide con la data di scadenza.			
Periodo e modalità di conservazione	Shelf-life di 180 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 ermetiche sottovuoto. Prodotto generalmente utilizzato come formaggio da grattugia.			
Stabilimento di produzione	IT VOD6B CE			
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma canestrata. Crosta esterna rugosa, omogenea, regolare, pulita, di colore bianco-crema. Crosta edibile.		
	Aspetto interno e struttura	Struttura compatta, granulosa, secca di colore bianco-crema; assenza di occhiatura. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività medio-elevata.		
	Sapore	Latteo, poco acido, sapido.		
	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 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.			
Informazioni nutrizionali	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile			
	Valore energetico 355 Kcal - 1480 KJ	Grassi 27g di cui saturi 19g	Carboidrati 4,0g di cui zuccheri 3,8g	Proteine 24g

Code 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	Code EAN box	Note
033	cacioricotta stagionato misto (c.f. 10pz)	300g circa	300g circa	8 x 8 5 h	box 10 pz 300g circa	3kg circa	39 x 28 16 h	V	9 box per strato per 6 strati	(01)98050519150125 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	codice a barre: formato EAN 128



polistirolo da 10 pezzi da 300g circa