



Territorio · Tradizione · Innovazione

Capra di Puglia

Formaggio a pasta molle a breve stagionatura, caratterizzato da una sottile crosta "fiorita", ricoperta di muffe. Formaggio "giovane", morbido, gustoso, dal leggero e delicato sentore ircino e dalle pronunciate note lattiche, fresche; protagonista della tavola di ogni buongustaio.



Categoria	Formaggio a pasta molle a breve stagionatura e crosta fiorita Formaggio di capra a pasta molle e a crosta fiorita, stagionato 20 giorni in ambiente umido, ottenuto dalla coagulazione di latte di capra prodotto in Puglia, giornalmente raccolto, sottoposto a controlli e pastorizzato.			
Ingredienti	Latte di capra , sale, fermenti lattici, 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 longitudinalmente 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. Da servire a temperatura di 10°-20°C.			
Stabilimento di produzione	IT VOD6B CE			
Caratteristiche organolettiche	Aspetto esterno	Forma cilindrica a scalzo convesso con altezza di 7-10 cm e diametro di 10-13 cm, peso variabile, circa 0,7 -1,0 kg. Crosta esterna liscia, regolare di colore bianco-grigio, ricoperta di muffe prevalentemente appartenenti al genere <i>Penicillium Candidum</i> . Crosta non edibile.		
	Aspetto e struttura	Struttura compatta, umida, elastica e morbida di colore bianco; possibile presenza di occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea; sottile unghia. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività medio-elevata.		
	Sapore	Lattico fresco, acido basso, sapido, mediamente dolce. Leggero sentore ircino.		
	Odore e Aroma	Intenso odore lattico fresco con lattico-cotto. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate.		
Caratteristiche fisico-chimiche	Umidità <50% (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 carta paglia. 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 315 Kcal - 1308 KJ	Grassi 24,0g di cui saturi 17,0g	Carboidrati 0,7g di cui zuccheri 0g	Proteine 24g Sale 0,61g

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 confezione	Codice EAN box
037-09	Capra di Puglia (CF. 2 pz.)	1,0 kg circa	1,1 kg circa	14 x 14 7 h	2 pezzi 1,0 kg circa	2,2 kg circa	32 x 16 8 h	V	16 box per strato per 6 strati	(01)98050519150040 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	(01)98050519150040 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto
037-10	Capra di Puglia 5 kg (CF. 1 pz.)	5,0 kg circa	5,2 kg circa	30 x 30 7 h	1 pezzo 5,0 kg circa	5,2 kg circa	35 x 35 8,5 h	V	6 box per strato per 6 strati	(01)98050519150057 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	(01)98050519150057 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto



box in cartone con 2 prodotti da 1 kg circa