



Territorio · Tradizione · Innovazione

Caprino affinato in vinaccia

Dal sapore penetrante, dal sentore alcolico. Caprino affinato in vinaccia nasce da un intimo contatto tra forme di formaggio di capra, selezionate, con vinaccia di uva Primitivo biologica.

Connubio perfetto di sapori e aromi forti, sentori e profumi della nostra Puglia.



Categoria	Formaggio affinato in vinaccia Formaggio semiduro di capra affinato in vinaccia di uva Primitivo biologica.			
Ingredienti	Latte di capra , sale, 2% vinaccia di uva biologica, caglio, fermenti lattici.			
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 90 giorni dalla data di confezionamento in termoretraibile e sottovuoto. All'apertura 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 20-25 cm, peso variabile, circa 4,0 kg. Crosta esterna rugosa e di colore bianco-grigio, ricoperta di vinaccia. Crosta non edibile.		
	Aspetto e struttura	Struttura compatta, umida, elastica 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 acido medio, sapido. Leggero sentore ircino. Retrogusto pungente.		
	Odore e Aroma	Intenso odore alcolico di mosto fermentato.		
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 sacchetto termoretraibile 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 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
037-20	Caprino affinato in vinaccia	4,0 kg circa	4,2 kg circa	30 x 30 x 7 h	1 pezzo 4,0 kg circa	4,2 kg circa	35 x 35 x 8,5 h	V	6 box per strato per 6 strati	(01)98050519150019 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	(01)98050519150019 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto

