



# Casuricotta

**SOLO LATTE DI CAPRA**



## **CACIORICOTTA DI CAPRA**

Formaggio a pasta semidura  
prodotto utilizzando esclusivamente latte di capra,  
formato in fuscelle e confezionato sottovuoto.  
Il condimento tipico dei piatti  
dell'antica tradizione meridionale italiana.

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### Descrizione del prodotto

Marchio	FORMAGGI DA RE
Denominazione	Cacioricotta di capra.
Descrizione del prodotto	Formaggio ottenuto dalla coagulazione termica - presamica del latte.
Ingredienti	<b>LATTE</b> di capra pastorizzato, sale, caglio.
Origine del latte	<b>Italia.</b>
Allergeni	<b>LATTE E DERIVATI DEL LATTE COMPRESO IL LATTOSIO.</b>
Trasporto e conservazione	a +2°C / +4°C
Tempo di conservazione	12 mesi
Stagionatura	7 giorni
O.G.M.	Prodotto e conforme al reg. CE 1829/2003 e al reg. CE 1830/2003

### Caratteristiche del prodotto

Forma	Cilindrica g 300 circa
Aspetto interno	Pasta bianca, avorio, compatta senza occhiatura
Sapore	Aromatico, delicato, tipico del prodotto gradevole salato
Aspetto esterno	Liscio, bianco o leggermente paglierino
Confezione	In cartoni da 8 pezzi sv (peso complessivo 2,5 kg circa)

### Destinazione d'uso

Il prodotto non presenta crosta, può essere consumato tal quale e per uso culinario.

### Formati e confezioni disponibili

Peso	300 g circa
Pezzi per imballo	30 forme
Tipo di imballo	Cartone
Dimensioni cartone	Altezza 15 cm - Larghezza 21 cm - Lunghezza 40 cm
Numero cartoni per strato	10
Numero strati per pedana	5

### Caratteristiche chimiche

GRASSO S.T.Q.	36,5% (valore medio)
GRASSO S.S.	49,6% (valore medio)
UMIDITA'	36,1% (valore medio)
pH	6,3% (valore medio)
CALCIO	33,5% (valore medio)

### Caratteristiche microbiologiche

COLIFORMI TOT.	Ufc/g < 1000	Rif. Reg. CE 2073/05
COLIFORMI FEC.	Ufc/g < 1000	Rif. Reg. CE 2073/05
E.COLI	Ufc/g < 100	Rif. Reg. CE 2073/05
STAF. AUREUS	Ufc/g < 100	Rif. Reg. CE 2073/05
SALMONELLA spp	in 25 g assente	Rif. Reg. CE 2073/05
LISTERIA M.	in 25 g assente	Rif. Reg. CE 2073/05

### Valori nutrizionali medi (per 100g di prodotto)

Valore energetico	440,1 Kcal / 1841,4 Kj
Grassi	36,5 g
di cui saturi	30 g
Carboidrati	1 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	26,9 g
Sale (Sodio x 2,5)	1,2 g

N.B.: l'azienda si riserva la facoltà di apportare, in qualsiasi momento, modifiche agli elementi della scheda tecnica legate a variazioni tecnologiche di produzione.

Allergene alimentare		Presente	Assente	Contaminazione crociata
01	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
03	Uova e prodotti a base di uova		X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
06	Soia e prodotti a base di soia		X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X		
08	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti		X	
09	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape			
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	

