



ORANGE Blu

FORMAGGIO DI CAPRA ERBORINATO AFFINATO CON SCORZA DI ARANCIA CANDITA E CANNELLA

Gli antichi romani utilizzavano tessuti di color arancio per realizzare gli abiti nuziali delle donne, poiché esso è colore caldo, adatto quindi a simboleggiare l'unione dei sentimenti nel matrimonio. Orange Blu è un formaggio di capra che si veste di scorzetta candita di arancia e cannella in un matrimonio aromatico e di gusto. Data la sua piacevolezza, si identifica come "formaggio da fine pasto" o da meditazione se abbinato ad un vino pregiato, da dessert.

The ancient Romans used orange fabrics to make women's wedding dresses, since it is a warm color, therefore suitable for symbolizing the union of feelings in marriage. "Orange Blu" is a goat's cheese that dresses in candied orange peel and cinnamon in an aromatic and tasteful marriage. Given its pleasantness, it's identified as a cheese to be tasted at the end of a meal or meditation if mixed with a fine wine, for dessert.



NV29467



TF29468

ORANGE Blu

Gli antichi romani utilizzavano tessuti di color arancio per realizzare gli abiti nuziali delle donne, poiché esso è colore caldo, adatto quindi a simboleggiare l'unione dei sentimenti nel matrimonio. **Orange Blu** è un formaggio di capra che si veste di scorzetta candita di arancia e cannella in un matrimonio aromatico e di gusto. Data la sua piacevolezza, si identifica come "formaggio da fine pasto" o da meditazione se abbinato ad un vino pregiato, da dessert.

The ancient Romans used orange fabrics to make women's wedding dresses, since it is a warm color, therefore suitable for symbolizing the union of feelings in marriage. "Orange Blu" is a goat's cheese that dresses in candied orange peel and cinnamon in an aromatic and tasteful marriage. Given its pleasantness, it's identified as a cheese to be tasted at the end of a meal or meditation if mixed with a fine wine, for dessert.



Formaggio di Blue goat

Capra Erborinato cheese
affinato con scorza di *matured with*
arancia candita (4%) *candied orange peel*
e cannella (0,1%) (4%) and cinnamon (0,1%)

Ingredienti: LATTE di capra, sale. *Ingredients: Goat MILK, salt,*
enzima coagulante, fermenti lattici, *coagulant enzyme, lactic ferments,*
muffe selezionate del genere *Penicillium, selected mould of the genus Penicillium,*
lievito (*Saccaromyces Cerevisiae*), *yeast (Saccaromyces Cerevisiae).*
Affinato in superficie con scorza di arancia. *Matured on the surface with Navel*
Navel candita (4%) (scorzone di arancia, *orange peel (4%) (orange peel, sugar,*
zucchero, sciroppo di glucosio) e *glucose syrup) and ground*
cannella macinata (0,1%). *Origin: Italy. cinnamon (0,1%) Milk origin: Italy*

Valori nutrizionali medi riferiti a 100g di prodotto edibile Average nutritional values referred to 100g of edible product	
Energia / Energy	1308 KJ - 315 Kcal
Grassi / Fats	24 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fatty acids	17 g
Carboidrati / Carbohydrates	0,7 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Proteine / Proteins	24 g
Sale / Salt	0,61 g



100%
latte di capra
della nostra
masseria

Prodotto e confezionato da:
Made and packed by:
il Carro s.r.l. Società Agricola
S.P.A. 58 per Sanmichele di Bari snc
Putignano (BA) Italy
tel +39 080 4051865
www.ilcarrosrl.it



box in cartone
da 4,5 kg circa

carton box
1 piece by 4,5 kg ca.

FORMAGGIO DI CAPRA ERBORINATO
AFFINATO CON SCORZA DI ARANCIA CANDITA **ORANGE** *Blu*

Categoria <i>Category</i>	Formaggio di capra Erborinato affinato con scorza di arancia candita (4%) e cannella (0,1%). Prodotto ottenuto con enzima coagulante; idoneo anche per alimentazione vegetariana. Prodotto a latte pastorizzato. Blue goat cheese matured with candied orange peel (4%) and cinnamon (0,1%). Product made with coagulating enzymes; appropriate for vegetarian alimentation. Made with pasteurized milk.				
Ingredienti <i>Ingredients</i>	LATTE di capra , sale, enzima coagulante, fermenti lattici, muffe selezionate (del genere <i>Penicillum</i>), lievito (<i>Saccaromyces Cerevisiae</i>). Affinato in superficie con scorza di arancia Navel candita (4%) (scorzone di arancia, zucchero, sciroppo di glucosio) e cannella macinata (0,1%). Goat MILK , salt, coagulating enzyme, lactic ferments, selected mould of the genus <i>Penicillum</i> , yeast (<i>Saccaromyces Cerevisiae</i>). Matured on the surface with Navel orange peel (4%) (orange peel, sugar, glucose syrup) and ground cinnamon (0,1%)				
Allergeni <i>Allergens</i>	Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011). <i>Milk and natural milk derivatives (Dir. 2007/68; Reg. EC 1169/2011).</i>				
Origine <i>Latte Milk origin</i>	Italia / Italy (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).				
Lotto <i>Batch</i>	Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il lotto coincide con la data di scadenza. Per i prodotti confezionati in sottovuoto, viene assegnata data di scadenza o TMC a partire dalla data di confezionamento in sottovuoto. Alpha-numerical code that identifies product packages obtained under the same conditions. The batch number matches with its expiration date. For vacuum-packed products, an expiry date or TMC is assigned starting from the date of vacuum packaging.				
Periodo e modalità di conservazione <i>Storage period and method</i>	Shelf-life di 180 giorni dalla data di produzione in ambiente a +12°C. Si consiglia di sezionare longitudinalmente il pezzo e di conservarlo in frigo a +4°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 ermetica sottovuoto. Da servire a temperatura di +10/+20°C. <i>180 days shelf-life from the date of production when stored in an environment at +12°C. It is advisable to section the piece longitudinally and store it in the fridge at +4°C for a period not exceeding 10 days, taking care to cover the cutting surface with protective material. For longer storage periods it is advisable to store in airtight vacuum packaging. To be served at a temperature of +10/+20°C.</i>				
Stabilimento di produzione <i>The dairy factory</i>	IT VOD6B UE				
Caratteristiche organolettiche <i>Organoleptic properties</i>	Aspetto esterno <i>External appearance</i>	Forma cilindrica a scalzo leggermente concavo con altezza di 25 cm e diametro da 20 cm. Peso variabile di circa 4 kg. Crosta esterna, ruvida, regolare, di colore giallo paglierino e presenza di cubetti di arancia candita. <i>Cylindrical shape with slightly concave heel, 25cm height and 20cm diameter. Variable weight of approximately 4kg. Rough, regular external rind, straw yellow in color and presence of diced candied orange.</i>			
	Aspetto e struttura <i>Appearance and texture</i>	Struttura compatta, colore bianco e presenza di striature di colore blu; elevata solubilità. <i>Compact structure, white color and presence of blue streaks; high solubility.</i>			
	Sapore <i>Taste</i>	Lattico cotto, sapido, mediamente dolce. Leggero sapore ircino. <i>Lactic, savory, medium sweet. Slight goat hint</i>			
	Odore e Aroma <i>Smell and aroma</i>	Intenso odore lattico cotto di frutta secca; sentore agrumato e note speziate. <i>Intense cooked lactic smell of dried fruit; citrus scent and spicy notes.</i>			
Caratteristiche fisico-chimiche <i>Physico-chemical properties</i>	Umidità <50% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. UE 2023/915 del 25 aprile 2023. <i>Humidity <50% (by weight); The product complies with the requirements set by Reg. EC 470/2009, Reg. UE 2023/915 del 25 aprile 2023.</i>				
Caratteristiche microbiologiche <i>Microbiological properties</i>	Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007. The product complies with the requirements set by Reg. EC 853/2004, Reg. EC 2073/2005; Reg. EC 1441/2007.				
Imballo primario <i>Main packaging</i>	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.) <i>The packagings comply with National and Community legislation (Ministerial Decree 21.03.1973 and subsequent amendments and additions; Reg. EC 1935/2004; Reg. EC 2023/2006; Reg. EC 10/2011).</i>				
Indicazioni per la raccolta differenziata <i>Instructions for separate collection of waste</i>	Etichetta + cartone – Carta ; Sacchetto in plastica – Plastica ; Verificare in base alle disposizioni del Comune di residenza. <i>Label + carton box – paper waste; Plastic bag – Plastic; Verify in accordance to municipality of residence.</i>				
Informazioni nutrizionali <i>Nutritional information</i>	Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile <i>Nutrition Facts average values per 100g of edible product</i>				
	Energia <i>Energy</i> 1308 kJ – 315 kcal	Grassi <i>Total Fat</i> 24,0g di cui acidi grassi saturi <i>of which saturated fatty acids</i> 17,0g	Carboidrati <i>Total carbohydrate</i> 0,7g di cui zuccheri <i>of which sugar</i> 0g	Proteine <i>Protein</i> 24g	Sale <i>Salt</i> 0,61g

Item code	Item name	Sale unit (drained net weight)	Sale unit Brutto weight	Sale unit size in centimeters	Unit of order	Unit of order brutto weight	Unit of order size in centimeters	Fixed weight (F) Variable weight (V)	Pallet composition	EAN code tray	EAN code box
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
037-122	Orange Blu (CF 1 pz)	4,5 kg circa	4,5 kg circa	20 x 20 25 h	Confezione da 1 pezzo 4,5 kg	5 kg circa	21 x 21 28 h	V	24 box per strato per 3 strati		(02)98050519150890 (15) scadenza (3103) peso (37) numero pezzi (10) lotto