



CAPRA DI PUGLIA

Formaggio 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.

Short-aged goat cheese, characterized by a thin mouldy rind. "Young", soft, with a light, delicate, fresh milky flavour; it plays a leading role in every gourmet cuisine.



2° CLASSIFICATO NELLA
CATEGORIA DI CONCORSO
2022 - 2023

3° CLASSIFICATO NELLA
CATEGORIA DI CONCORSO
2023



box in cartone
con 2 pezzi
da 1 kg circa
carton box
2 pieces by 1 kg ca.

formaggi di capra goat cheese					CAPRA DI PUGLIA							
Categoria Category					Formaggio 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. SHORT-Aged cheese with mouldy rind. Soft goat cheese with mouldy rind, 20-day aging in humid environment, obtained from the coagulation of goat milk produced in Apulia, collected, controlled and pasteurized daily.							
Ingredienti Ingredients					Latte di capra, sale, caglio, fermenti lattici selezionati. Pasteurized Goat milk, salt, renet, selected milk enzymes.							
Allergeni Allergens					Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011). Milk and natural milk derivatives (Dir. 2007/68; Reg. EC 1169/2011).							
Origine Latte Milk origin					Italia / Italy (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).							
Lotto Batch					Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il lotto coincide con la data di scadenza. Alpha-numerical code that identifies product packages obtained under the same conditions. The batch number matches with its expiration date.							
Periodo e modalità di conservazione Storage period and method					Shelf-life di 250 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 ermetica sottovuoto. Da servire a temperatura di +10°/ +20°C. The product has a 250-day shelf-life from the production date when stored at +12°/+15°C with 80% humidity. We suggest cutting the product along its length and storing it in a ventilated fridge at +4/+8°C for no longer than 10 days. We recommend covering the cut side with protective material and in case of longer storage period to place the cut piece in hermetically and vacuum sealed packages. To be served and consumed at +10°/+20°C temperature.							
Stabilimento di produzione The dairy factory					IT VOD6B UE							
Caratteristiche organolettiche Organoleptic properties					Aspetto esterno External appearance			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 Penicillium Candidum. Crosta non edibile. Cylindrical shape of 7-10 cm height and of 10-13 cm diameter, variable weight, 0,7 -1,0 kg ca. Smooth, regular outer layer of grey-white color, covered by moulds belonging to Penicillium Candidum type. Rind is not edible.				
					Aspetto e struttura Appearance and texture			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. Compact, moist, elastic texture of a white color; likelihood of small-sized holes; thin layer between rind and cheese. Scattered small splits. Medium-high deformability and adhesiveness properties.				
					Sapore Taste			Lattico fresco, acido basso, sapido, mediamente dolce. Leggero sentore ircino. Fresh milky, low sharp, savoury, usually sweet. Light goat hint.				
					Odore e Aroma Smell and aroma			Intenso odore lattico fresco con lattico-cotto. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate. Intense milky-fresh and cooked milk scent. Quite evident vegetable notes.				
Caratteristiche fisico-chimiche Physico-chemical properties					Umidità <50% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. UE 2023/915 del 25 aprile 2023. Humidity <50% (by weight); The product complies with the requirements set by Reg. EC 470/2009, Reg. UE 2023/915 del 25 aprile 2023.							
Caratteristiche microbiologiche Microbiological properties					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 Main packaging					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.) The product is packaged in straw paper. The packagings comply with National and Community legislation (M.D.21.03.1973 and subsequent amendments and additions; Reg. EC 1935/2004; Reg. EC 2023/2006; Reg. EC 10/2011).							
Indicazioni per la raccolta differenziata Instructions for separate collection of waste					Etichetta + cartone – Carta ; Verificare in base alle disposizioni del Comune di residenza. Label + carton box – paper waste . Verify in accordance to municipality of residence.							
Informazioni nutrizionali Nutritional information					Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile Nutrition Facts average values per 100g of edible product							
					Valore energetico Energy 1308 KJ – 315 Kcal		Grassi Total Fat 24,0g di cui saturi saturated fat 17,0g		Carboidrati Total carbohydrate 0,7g di cui zuccheri sugar 0g		Proteine Protein 24g	Sale Salt 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	
037-51	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	30 x 15 8 h	V	16 box per strato per 12 strati		(02)98050519150043 (15) scadenza (3103) peso (37) numero pezzi (10) lotto	
037-52	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	29 x 29 11 h	V	8 box per strato per 5 strati		(02)98050519150050 (15) scadenza (3103) peso (37) numero pezzi (10) lotto	
037-119	Capra di Puglia (CF. 8 pz.)	1,0 kg circa	1,0 kg circa	14 x 14 7 h	8 pezzi 1,0 kg circa	9,0 kg circa	60 x 40 14,5 h	V	4 box per strato per 10 strati		(02)98050519150746 (15) scadenza (3103) peso (37) numero pezzi (10) lotto	
037-136	Capra di Puglia in box (CF. 6 pz.)	1,0 kg circa	1,0 kg circa	15 x 15 7,5 h	6 pezzi 1,0 kg circa	6,4 kg circa	54,5 x 37,5 12 h	V	4 box per strato per 10 strati	(02)98050519150777 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto	(02)98050519150777 (15) scadenza (3103) peso (37) numero pezzi (10) lotto	