



CAPRINO DI PUGLIA

Formaggio stagionato di capra, affinato in grotta. Ideale da essere consumato come formaggio da tavola, per arricchire taglieri di formaggi e salumi o semplicemente per insaporire piatti della cucina tradizionale.

Goat milk cheese aged in cave. Perfect to be consumed as table cheese, to enrich platters or simply to flavor your traditional dishes.



box in cartone
1 pezzo
da 3 kg circa

carton box
1 piece by 3 kg ca.

formaggi di capra goat cheese					CAPRINO DI PUGLIA						
Categoria Category					Formaggio di capra affinato in grotta per almeno 6 mesi. Goat milk cheese aged in cave for at least 6 months.						
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. Per i prodotti confezionati in sottovuoto viene assegnata data 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, the expiration date or "TMC" is assigned starting from the vacuum packaging date.						
Periodo e modalità di conservazione Storage period and method					Shelf-life di 700 giorni dalla data di produzione in ambiente a +12 /+15°C e umidità 80%. Per il prodotto sottovuoto 180 giorni dal confezionamento in sottovuoto. 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 700-day shelf-life from the production date when stored at +12°/+15°C with 80% humidity. For vacuum-packed products shelf-life is 180 days starting from the vacuum packaging date. 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 15 cm e diametro di 15 cm, peso variabile, circa 2 kg. Crosta esterna ruvida, regolare di colore giallo ambrato con possibile presenza di macchie di colore bruno. Crosta non edibile. Cylindrical shape with 15 cm height and 15cm diameter with variable (around 2kg) weight. Rough outer crust has an amber yellow color with possible presence of brown spots. Rind is not edible.				
					Aspetto e struttura Appearance and texture		Struttura compatta, colore bianco crema; elevata solubilità. Compact structure with white cream color; high solubility.				
					Sapore Taste		Lattico cotto, acido basso, sapido, mediamente dolce. Leggero sentore ircino. Baked lactic, low acid, savory, medium sweet. Delicate goat hint.				
					Odore e Aroma Smell and aroma		Intenso odore lattico cotto di frutta secca, sentore tostato. Intense baked lactic smell with nuts hint and toasted scent.				
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 with complies with requirements set by Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007.						
Imballo primario Main packaging					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 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; Sacchetto in plastica – Plastica. Verificare in base alle disposizioni del Comune di residenza. Label + carton box – paper waste; Plastic bag – Plastic. 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						
					Energia Energy 1308 KJ – 315 Kcal		Grassi Total Fat 24,0g di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids 17,0g		Carboidrati Total carbohydrate 0,7g di cui zuccheri of which sugar 0g		Proteine Protein 24g
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
037-02	Caprino di Puglia (cf. 1pz)	3 kg circa	3 kg circa	20 x 20 13 h	confezione da 1 pz	3,2 kg circa	29,8 x 26,5 14,1 h	V	12 box per strato per 9 strati		(02)98050519150753 (15) scadenza (3103) peso (37) numero pezzi (10) lotto
037-158	Caprino di Puglia 1/2 S.V. (cf. 2pz)	1,5 kg circa	1,5 kg circa	10 x 20 15 h	1 pz da 3 kg circa diviso in 2 pz da 1,5 kg circa	3,2 kg circa	30 x 26,5 14 h	V	12 box per strato per 9 strati	2344785 (peso)	(02)08050519150982 (15) scadenza (3103) peso (37) numero pezzi (10) lotto