CACIORICOTTA STAGIONATO MISTO

Il cacioricotta stagionato misto è un formaggio a pasta compatta ottenuto dalla coagulazione di tre latti: latte di vacca e latte di pecora e latte di capra. È tipico della tradizione pugliese e viene generalmente utilizzato grattugiato o a scaglie per condire prelibati piatti caldi o freschi piatti estivi.

Cacioricotta stagionato misto is a compact texture cheese obtained from the coaugulation of three milks: cow's milk, sheep's milk and goat's milk. It is a typical Apulian cheese, it can be used grated or as flakes to season delicious hot dishes or fresh summer dishes.



latte di vacca

latte di pecora

latte di capra della nostra masseria





1 vaschetta
con 12 pezzi
da 300g circa

1 tray
12 pieces
by 300g ca.

formaggi *cheese*

CACIORICOTTA STAGIONATO MISTO

Categoria *Category*	**Formaggio stagionato da grattugia**. Formaggio stagionato da grattugia ottenuto dalla coagulazione del latte bovino, ovino e caprino proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud-Est Barese, giornalmente raccolto e lavorato dopo accurato controllo. ***Aged cheese for grating***. *Aged grating cheese obtained from the coaugulation of cow, goat and sheep milk coming from farms located in the south-east area of Bari, collected and processed with accurate control daily.*
Ingredienti *Ingredients*	**Latte vaccino, latte di pecora, latte di capra,** caglio, correttore di acidità E509, sale. ***Cow milk, Sheep milk, Goat milk***, *rennet, acidity regulator E509, salt.*
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 365 giorni dalla data di produzione in ambiente a +12° / +15°C e umidità 80%. Si consiglia di sezionare lungo la linea diametrale 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. Prodotto generalmente utilizzato come formaggio da grattugia. *The product has a 365-day shelf-life from the production date when stored at +12°/+15°C with 80% humidity. We suggest cutting the product along its diameter 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. The product is normally used as grating cheese.*
Stabilimento di produzione *The dairy factory*	**IT VOD6B UE**
Caratteristiche organolettiche *Organoleptic properties*	***Aspetto esterno*** *External appearance*: Forma cilindrica, superficie rugosa, regolare, pulita, di colore bianco. *Cylindrical shape, rough, regular, clean outer layer of white color.* ***Aspetto e struttura*** *Appearance and texture*: Struttura compatta, secca di colore bianco; assenza di occhiatura. Elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Deformabilità e adesività bassa. *Compact, dry texture of white color; no holes. Scattered small splits. Medium-high deformability and adhesiveness properties.* ***Sapore*** *Taste*: Latteo, poco acido, sapido. *Milky, light sharp, savoury.* ***Odore e Aroma*** *Smell and aroma*: Intenso odore lattico-cotto, burro fuso. Note floreali e vegetali abbastanza pronunciate. *Intense cooked-milk and melted butter scent. Quite remarkable floral and vegetable notes.*
Caratteristiche fisico-chimiche *Physico-chemical properties*	Umidità <60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. UE 2023/915 del 25 aprile 2023. *Humidity <60% (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 singolarmente in buste termoretraibili, 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.). *The product is packaged in vacuum-sealed bags. 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).*
Indicazioni per la raccolta differenziata *Instructions for separate collection of waste*	Involucro + vaschetta + film chiusura – **Plastica**.Verificare in base alle disposizioni del Comune di residenza. *Shrink bag + tray + top film – **Plastic 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*

Energia *Energy*	**Grassi** *Total Fat* **27,0g**	**Carboidrati** *Total carbohydrate* **4,0g**	**Proteine** *Protein*	**Sale** *Salt*
1475 KJ - 355 Kcal	**di cui acidi grassi saturi** *of which saturated fatty acids* **19,0g**	**di cui zuccheri** *of which sugar* **3,8g**	**24g**	**6,2g**

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
033	cacioricotta stagionato misto (c.f. 12pz)	300g circa	300g circa	8 x 8 5 h	box 12 pz 300g circa	3,6 kg circa	32 x 26 12 h	V	10 box per strato per 10 strati		(02)98050519150128 (15) scadenza (3103) peso (37) numero pezzi (10) lotto