

VALTELLINA CASERA DOP

Ultimo agg./ Last update

15/03/2022

30

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	904001
Descrizione	Formaggio semiduro, semicotto DOP a media/lunga stagionatura prodotto con latte proveniente da stalle della provincia di Sondrio sotto il controllo del Consorzio di Tutela Valtellina Casera e Bitto				
Ingredienti	LATTE vaccino pastorizzato, sale, caglio				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	8 kg ca	Dimensioni (cm)	35 x 35 x h 8
Crosta	Liscia - Non edibile				
Aspetto interno	Di colore bianco o giallo paglierino, occhiatura fine e diffusa				
Struttura	Compatta				
Sapore e aroma	Dolce, floreale con una nota di frutta secca				
Stagionatura	min 70 giorni	Temperatura di conservazione		max + 8°C	
Allergeni	LATTE (incluso il lattosio) e derivati				
Glutine	Assente	OGM	Assente		
Paese di origine ingrediente primario	Italia		Paese di trasformazione	Italia	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi per 100g

ENERGIA (KJ - kcal)

1547 - 373

GRASSI (g)	28,0	PROTEINE (g)	29,0
di cui ac. grassi saturi (g)	20,0	SALE (g)	1,5
CARBOIDRATI (g)	0,9		
di cui zuccheri (g)	0,1		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	41
Residuo secco %	59
Grasso ss %	34
Aw	0,95
pH	5,3

E coli (ufc/g)	< 100
Stafilococchi c+ (ufc/g)	< 100
Salmonella spp	Assente/ 25 g
Listeria m.	Assente/ 25 g

VALTELLINA CASERA DOP

Ultimo agg./ Last update

15/03/2022

30

Category	CHEESE	Cod.	904001
Description	Semi-hard cheese, half-cooked DOP medium/long maturation produced with milk from stables in the province of Sondrio under the control of the Consortium of Protection Valtellina Casera and Bitto		
Ingredients	pasteurized cow MILK, salt, rennet		
Format	Wheel	Wheight (kg)	8 kg ca
		Size (cm)	35 x 35 x h 8
Rind	Smooth - Non edible		
Internal appearance	White or straw yellow colored, fine and diffused eyes		
Texture	Compact		
Taste and smell	Sweet, floral with a note of dried fruit		
Ageing	min 70 days	Storage Temperature	max + 8°C
Allergens	MILK (including lactose) and products thereof		
Gluten	Absent	GMO	Absent
Main ingredient origin country	Italy	Processing country	Italy

Nutrition Declaration average values per 100g

ENERGY (KJ - kcal)

1547 - 373

FAT (g)	28,0	PROTEIN (g)	29,0
of which satures (g)	20,0	SALT (g)	1,5
CARBOHYDRATE (g)	0,9		
of which sugars(g)	0,1		

Chemical-physical Characteristics

Moisture (%)	41
Dry Matter (%)	59
Fat in dry matter (%)	34
Aw	0,95
pH	5,3

Microbiological Characteristics

E coli (CFU/g)	< 100
Stafilococchi c+ (CFU/g)	< 100
Salmonella spp	Absent/ 25 g
Listeria m.	Absent/ 25 g

VALTELLINA CASERA DOP

Ultimo agg./ Last update

15/03/2022

30

Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone- SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Avvolto in carta per alimenti- Wrapped in food paper	90
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film microforato termoretraibile - Micro-perforated thermoretracted film	25
b)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	60

Unità di vendita - Selling unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Film microforato termoretraibile - Micro-perforated thermoretracted film	25
b)	Sacchetto plastico in atmosfera protettiva - Plastic bag under protective atmosphere	60

Unità di vendita - Selling Unit cod

Peso unitario - unit weight UV per cartone - SU per box (*)

Packaging

Shelf life (giorni/days)

a)		
b)		

(*) UV = Unità di Vendita - SU = selling unit