

CASTELMAGNO DOP

Ultimo agg./ Last update

19/02/2020

31

Denominazione di Vendita	FORMAGGIO			Cod.	904380
Descrizione	Formaggio piemontese d'importanza storica prodotto in alcuni comuni della provincia di Cuneo con latte di vacca. La stagionatura avviene in luoghi naturali e asciutti, o in grotte. La pasta, friabile, ha odori e aromi intensi				
Ingredienti	LATTE crudo, caglio, sale				
Formato	Forma cilindrica	Peso (kg)	5 kg	Dimensioni (cm)	15-25 x 15-25 x h 12-20
Crosta	Rugosa - Non edibile				
Aspetto interno	pasta di colore da avorio a giallo ocra				
Struttura	Friabile				
Sapore e aroma	il gusto intenso diventa più forte, piccante ed intenso con l'invecchiamento				
Stagionatura	min 60 giorni	Temperatura di conservazione	max + 6°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)

1700 - 410

GRASSI (g)	34,0	PROTEINE (g)	26,0
di cui ac. grassi saturi (g)	25,0	SALE (g)	1,5
CARBOIDRATI (g)	0,5		
di cui zuccheri (g)	0,5		

Caratteristiche chimico fisiche

Caratteristiche microbiologiche

Umidità %	38
Residuo secco %	62
Grasso ss %	min 34
Aw	0,92
pH	//

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

CASTELMAGNO DOP

Ultimo agg./ Last update

19/02/2020

31

Category	CHEESE	Cod.	904380
Description	Piedmontese cheese of historical importance produced in some municipalities of the province of Cuneo with cow's milk. Maturing takes place in natural and dry places, or in caves. The crumbly pasta has intense smells and aromas.		
Ingredients	Raw MILK, rennet, salt		
Format	Wheel	Wheight (kg)	5 kg
		Size (cm)	15-25 x 15-25 x h 12-20
Rind	Wrinkled - Non edible		
Internal appearance	The paste colour leans from ivory white towards ochre-yellow		
Texture	Crumbly		
Taste and smell	The intense taste gets stronger, spicier and sharper as it ages.		
Ageing	min 60 days	Storage Temperature	max + 6°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)

1700 - 410

FAT (g)	34,0	PROTEIN (g)	26,0
of which satures (g)	25,0	SALT (g)	1,5
CARBOHYDRATE (g)	0,5		
of which sugars(g)	0,5		

Chemical-physical Characteristics

Microbiological Characteristics

Moisture (%)	38
Dry Matter (%)	62
Fat in dry matter (%)	min 34
Aw	0,92
pH	//

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

CASTELMAGNO DOP

Ultimo agg./ Last update

19/02/2020

31

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)	Avvolta in carta per alimenti/Wrapped in food paper	180
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	45
b)		

Unità di vendita - Selling unit cod

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

Packaging

Shelf life (giorni-days)

a)	Sacchetto plastico sottovuoto - plastic bag under vacuum	45
b)		

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