

# Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

## **CASALINO MONTECROTTO**

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA Approvato da/Approved by DG

Ultimo agg./ Last update 07/08/2019

Denominazione di Vendita FORMA		FORMAG	GIO		Co	d.	90	04312		
Descrizione	una precisa avevano l'es	tecnica pr sigenza di	grotta. LE ant oduttiva ma oreservare p scavate nella	risalgono all er lunghi pe	'epoca in cu riodi le form	ui i contadi ne di forma	ni delle v	allate a	lpine	
ngredienti	LATTE vacci	no intero,	caglio, sale							
Crosta	Spessa, rugosa, cariolata per l'azione degli acari - Non edibile Peso 8 kg									
Unità di vendita	Forma cilindrica Dimensioni (cm) 35 x 35 x h 7 ca.									
Aspetto interno	Colore paglierino caratterizzata da infiltrazioni del sottocrosta del capriolo									
Struttura	Compatta, semidura, con diffusa e pronunciata occhiatura dovuta alla naturale fermentazione									
Sapore e aroma	Gusto intenso e aroma inconfondibile con retrogusto amarognolo e sentori di sottobosco									
Stagionatura	Affinato in grotta Temperatura di conservazione max + 6°C									
Shelf-life (gg)	60									
Allergeni	LATTE (inclu	so il lattos	io) e derivati	i						
Paese di origine ingre	diente primario	It	alia		Paese di tra	sformazio	ne	Italia		
Glutine	Assente			OGM	A	Assente				
Dichiarazione N	utrizionale v	alori medi	per 100g	EN	ERGIA (KJ - k	cal)				
GRASSI (g) di cui ac. grassi CARBOIDRATI (§ di cui zuccheri (	g)				OTEINE (g) LE (g)					
Caratteristiche chimico fisiche				Caratteristiche microbiologiche						
Umidità % Residuo secco Grasso ss % Aw pH		/ / nin 45 /	-	St Sa	coli (ufc/g) afilococchi Ilmonella sp steria m.			nte/ 25 nte/ 25		



# Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

**CASALINO MONTECROTTO** 

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA Approvato da/Approved by DG

Ultimo agg./ Last update 07/08/2019

Category		CHEESE		Cod.	904	312			
Description	production t need to pres	Rustic seasoned in a cave. The ancient origins of this particular cheese are not linked to a precise production technique but date back to the time when the peasants of the Alpine valleys had the need to preserve the cheeses for long periods, storing them in caves, natural cavities dug into the rock, fresh and humid environments							
Ingredients	Whole cow's	MILK, rennet, salt							
Rind	Thick, wrinkled,	, wheeled due to the ac	tion of the mites - Not ed	ible	Peso	8 kg			
Selling unit	Wheel			Size	n 7 approx.				
Internal appeara	nce Straw color	characterized by infiltra	ations of the venus subcr	ust					
Texture	Compact, semi-hard, with widespread and pronounced eyes due to natural fermentation								
Taste and smel	Intense taste and unmistakable aroma with a bitter aftertaste and hints of undergrowth								
Ageing	Aged in ca	ave with	Storage	Temperatur	е	max + 6°C			
Shelf-life	60								
Allergens	MILK (inc	luding lactose) and	products thereof						
Gluten	Absent		GMO	,	Absent				
Main ingredien	t origin country	y Italy	Proc	essing coun	try	У			
Nutrition Decla	aration average	e values per 100g	ENERGY	(KJ - kcal)					
FAT (g) of which satur CARBOHYDRA of which suga	TE (g)		PROTEII SALT (g)	-					
Chemical-physical Characteristics		Microbio	Microbiological Characteristics						
Moisture (%) Dry Matter (%) Fat in dry ma Aw pH	%)	/ / min 45 /		occhi c+ (Cl	/ / / Absent, Absent,				



## Scheda tecnica/ Product Technical Sheet

#### **CASALINO MONTECROTTO**

Mod. 047 rev3 del/on 07/07/19

Scritto da /Written by QA Approvato da/Approved by DG

Ultimo agg./ Last update 07/08/2019

## Informazioni logistiche e commerciali - Logistic and commercial information

Descrizione -Description	Forma cilindrica/Wheel	cod	904312
Peso unitario- unit wheigh	t 8 kg UV per cartone- SU per box	(*)	1
Packaging 1	/ Shelf life (giorni-	days)	60 gg/days
2			
Descrizione -Description	1/2	cod	904337
Peso unitario - unit wheigl	nt 4 kg UV per cartone - SU per bo	x (*)	2
Packaging 2	/ Shelf life (giorni/	days)	30 gg/days
Descrizione -Description	1/4	cod	904313
Peso unitario - unit wheigi		 (*)	4
Packaging 2	/ Shelf life (giorni-		30 gg/days
Descrizione -Description		] cod [	
Peso unitario - unit wheigl	nt UV per cartone - SU per box	(*)	
Packaging 1 2	Shelf life (giorni/o	days)	
/*\			

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