

Identificazione	CACIOTTE STAGIONATE NATURALI E AROMATIZZATE
Autorizzazione sanitaria	IT 05/035 CE
Descrizione	Formaggio a pasta molle morbida ed uniforme di colore biancastro con occhiatura rada o assente.
Zona di produzione	Latte proveniente dalla provincia di Vicenza
Ingredienti costitutivi	Latte fresco pastorizzato, fermenti lattici selezionati, sale, caglio. Senza conservanti. Eventuale aggiunta di peperoncino/pepe nero/erba cipollina
Caratteristiche microbiologiche	Conformi al Reg. CE n.2073/2005 e Reg. CE n.1441/2007.
Caratteristiche chimiche	Caratteristiche chimiche: Umidità: 40% circa Proteine: 20% circa Grasso: 25% circa
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Crosta sottile, elastica di colore giallo. Etichetta su di una faccia Formaggio decisamente dolce, gradevole, morbido, con un sapore che rimane anche dopo averlo assaggiato perché si fonde sul palato. Formaggio in forme cilindriche nelle versioni: - caciottina del ponte dal peso di circa 0,7 Kg. cadauna - caciottina al peperoncino dal peso di circa 0,7 Kg. cadauna - caciottina al pepe nero dal peso di circa 0,7 Kg. cadauna - caciottina al erba cipollina dal peso di circa 0,7 Kg. cadauna - caciotta stagionata dal peso di circa 2,2 kg. cadauna
Caratteristiche di lavorazione	Prodotto esclusivamente con latte di vacca intero pastorizzato. La lavorazione prevede l'aggiunta di fermenti lattici selezionati e caglio. Periodo minimo di maturazione 20 giorni
Temperature di trasporto	T ambiente
Temperature di conservazione	Ottimale 10-15 °C, umidità 80-85 % U.R.
Imballo primario	I materiali che vengono utilizzati come imballaggio o venire a contatto con i prodotti hanno i requisiti definiti dal D.M. 21/03/73 e successive modificazioni <ul style="list-style-type: none"> • pellicole di carta e pelure • trattamento superficiale con copolimero
Modalità di conservazione	Conservare in luogo asciutto, riparare dalla luce, lontano da fonti di calore, ecc.
Termine minimo di conservazione	60 giorni