

# CACIOCAVALLO LUCANO DI GROTTA

-Cod. FITA009-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio a pasta filata ricavato dal **latte crudo** di sole vacche podoliche alimentate al pascolo e munte a mano solo una volta al giorno. Le forme vengono legate a coppia con una fune e con la stessa si poggiano a cavallo di una trave appesa al soffitto. Più è lunga la stagionatura e più aumenta l'intensità del sapore e la piccantezza.

## INGREDIENTI

**Latte crudo** vaccino, sale, caglio.

**Origine del latte:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Basilicata
<b>Produttore:</b>	IT 17 15 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	crudo
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma a pera legata con una corda, peso da 2 kg. Pasta filata, compatta o con sfoglie di colore giallo-brunastro con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, crosta liscia e regolare. Sapore tendenzialmente piccante, sempre più intenso con il proseguo della stagionatura.
<b>Stagionatura:</b>	circa 12 mesi
<b>Peso:</b>	circa 2 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 6 mesi dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	387 kcal / 1652 kJ
<b>Grassi</b>	28,6 g
<b>di cui saturi</b>	19,3 g
<b>Carboidrati</b>	< 0,1 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,0 g
<b>Proteine</b>	32,3 g
<b>Sale</b>	1,0 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	35%
Sostanza Secca (SS):	63%
Materia Grassa (MG) assoluta:	28%
MG su SS:	44%
pH:	6,6

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 <sup>3</sup> UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasi +: < 10 UFC/g	Coliformi totali: < 10 <sup>2</sup> UFC/g

## INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

**Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).**

**Prodotto esente da OGM.**

**Nota:** adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

*I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.*

**Emissione:** Responsabile HACCP  
14/04/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

