



I TRADIZIONALI CACIOTTA NONNA EMMA



COD.	CNEM	PESO / WEIGHT	2.000 kg peso variabile – lb 4,4 variable weight
------	------	---------------	--

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Formaggio fresco semplice e genuino, prodotto con latte intero pastorizzato misto vaccino e ovino. Prima ricetta del caseificio risalente al lontano 1955, porta il nome della mamma di Remo Busti, Emma. La crosta, di colore avorio chiaro, è molto sottile. La pasta, tendente al giallo paglierino, è caratterizzata da una tessitura elastica, tenera e molle, e presenta piccole occhiature sparse. Il sapore dolce e burroso lo rende molto apprezzato dai palati più delicati. Prezioso alleato in cucina per la sua molteplicità di utilizzo, dalle ricette fredde a quelle calde, in cui fonde con estrema facilità. Ottimo per donare cremosità a primi piatti caldi e per arricchire gustosi panini. Disponibile anche con un'etichetta grafica alternativa: Caciotta Toscana. A simple and genuine fresh cheese, made from pasteurised whole cow's and sheep's milk. This is the dairy's first recipe: it dates back to 1955 and bears the name of Remo Busti's mother, Emma. The rind, of a light ivory colour, is very thin. The paste, tending to straw yellow, is elastic, tender and soft, and has small, scattered eyes. Its sweet, buttery flavour makes it highly appreciated by the most delicate palates. A valuable ally in the kitchen due to its multiple uses, from cold to hot recipes, as it melts easily. Excellent for adding creaminess to hot first courses and for enriching tasty sandwiches. Also available with an alternative graphic label: Caciotta Toscana.

ALLERGENI / ALLERGENS

CONTIENE CONTAINS	Latte e prodotti a base di latte. Milk and milk products
PUO' CONTENERE MAY CONTAINS	/
PRESENZA IN STABILIMENTO IN PLAN	Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio Milk and milk products Nuts

Senza glutine – Gluten free

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Latte vaccino e ovino pastorizzato, sale di Volterra, caglio, fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202.
Pasteurized cow and sheep milk, salt, animal rennet, cheese cultures. Treated on surface with preservatives: E235, E202.
Origine del latte: Italia* - *Origin of milk: Italy*
*Origine del latte: UE (eventualmente limitato al periodo autunnale). V. sempre etichetta ingredienti apposta sul prodotto.
Origin of milk: UE (Possibly limited at the autumn period). see ingredients label on the product

PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD

Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 37°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 20/30 gg. Prima della vendita trattamento superficiale con anti muffa.
Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 37°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of animal rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 20/30 days. Before selling anti-mold treatment on surface.

TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION

180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C. | 180 days from the packaging date, at +4 / +8°C.

DESTINAZIONE USO / INTENDED USE

Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati.
General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.

MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE

Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta.
Inedible rind, cheese to be consumed after removal of the rind.

DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT

Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea
The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003

IMBALLAGGIO / PACKAGING

2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12	2 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12
4 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 40 x 12	4 pcs per box Size (cm): 40 x 40 x 12

UNITA' DI IMBALLO / FORWARDING

Cartoni per strato: 10 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 70	Boxes per layer: 10 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 70
Cartoni per strato: 6 N° di strati: 7 Cartoni per pallet: 42	Boxes per layer: 6 N° of layers: 7 Boxes per pallet: 42

CONDIZIONI PER IL TRASPORTO TRANSPORT CONDITION

Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C.
We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C

DIMENSIONI DELLA FORMA DIMENSION

Diametro / diameter: 18,5 cm Altezza / height: 7,5 cm

BARCODE

EAN 13 prodotto:
Product UPC:

2219587

Nutrition Facts

1 servings per container	
Serving size	28
Amount Per Serving	
Calories	100
% Daily Value*	
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 6g	30%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 25mg	8%
Sodium 150mg	7%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 6g	12%
Vitamin D 0.2mcg	0%
Calcium 170mg	15%
Iron 0mg	0%
Potassium 40mg	0%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITION INFORMATION

Energia Energy value	1479 kJ 357 kcal
Grassi - Fat	30 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	22 g
Carboidrati - Carbohydrate	0,7 g
di cui zuccheri of which Sugars	0,7 g
Proteine - Protein	21 g
Sale - Salt	1,4 g

ETICHETTATURA - LABELING

Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES

pH / Ph	4,5 – 5,10
aW / Water Activity	< 0,97
Fosfatasi / Phosphatase	Negativa Negative
Umidità / Moisture	45,37 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	55,18 %
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	64,95 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent in 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Assente / Absent in 25 g
<i>Stafilococchi</i> coag. +	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Coliformi</i>	< 10.000 ufc/g

Scheda tecnica / Product technical data n° 18 Rev 12:
Data / Date: 28/04/2023

Il responsabile / Person in charge: Dott.ssa Lara Ciardelli



Busti Formaggi S.p.A. Via G. Marconi, 13 A/B 56043
Loc. Acciaiole Fauglia (PI) - Tel. 050 650565 - Fax 050 659057
qualita@caseificiobusti.it - www.caseificiobusti.it