



GLI SPECIALI CAPRINO TOSCANO A CAGLIO VEGETALE



COD. CAPS PESO / WEIGHT 2,500 kg peso variabile – lb 5,5 variable weight

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il latte fresco di capra e il solo utilizzo del caglio vegetale conferiscono al prodotto leggerezza e digeribilità, rendendolo particolarmente adatto ai consumatori che prediligono l'alimentazione vegetariana. Inoltre la medio-lunga stagionatura lo rende naturalmente privo di lattosio. Questo formaggio risulta molto saporito seppur estremamente delicato al palato. La pasta a consistenza semidura, spiccatamente friabile, è di color bianco perla. Viene presentato ricoperto da fieno sulla crosta a ricordare i pascoli primaverili.

The freshest goat milk coming only from Tuscan breeds and the unique use of vegetal rennet give to the product an extraordinary lightness and digestibility, making the cheese especially suitable for vegetarian consumers. The medium to long maturation period makes it naturally lactose-free. This cheese is very tasty, yet extremely delicate on the palate. It has a semi-hard, distinctly crumbly texture and is pearly white in colour. It is presented covered with hay on the rind, reminiscent of spring pastures.

ALLERGENI

CONTIENE CONTAINS	Latte (proteine del latte) Milk (milk's proteins)
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 caprino pastorizzato sale di Volterra, caglio vegetale (ottenuto da *cynara cardunculus*), fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202 e fieno. Senza lattosio <0,01%. In conseguenza del naturale processo produttivo. Contiene galattosio.
Pasteurized goat milk, salt, vegetable rennet (from *cynara cardunculus*) and cheese cultures. Treated on surface with preservatives: E235, E202 and covered with hay. Lactose free <0,01%. As consequence of the natural production process. Contains Galactose.

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 32,2°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 100 gg. Prima della vendita trattamento superficiale, con anti muffa e copertura con fieno. Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 32,2°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of vegetable rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 100 days. Before selling anti-mould treatment on surface and covered with hay.

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: 19 cm Altezza / height: 9 cm

BARCODE

EAN 13 prodotto:
Product UPC:

2416539

Nutrition Facts

1 servings per container

Serving size (28g)

Amount Per Serving
Calories 110

% Daily Value*

Total Fat 9g	12%
Saturated Fat 6g	30%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 30mg	10%
Sodium 150mg	7%
Total Carbohydrate 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 8g	16%
Vitamin D 0.2mcg	0%
Calcium 230mg	20%
Iron 0mg	0%
Potassium 35mg	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	1717 kJ 414 kcal
Grassi - Fat	34 g
di cui acidi grassi saturi of which saturates	23 g
Carboidrati - Carbohydrate	<0,5 g
di cui zuccheri of which Sugars	<0,5 g
Proteine - Protein	27 g
Sale - Salt	1,6 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	35,34 %
Grasso sul secco / fat on a dry matter	52,33 %
Umidità nella sostanza non grassa MNFS Moisture in the not fat substance	53,42 %

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° 912 Rev 09:
Data / Date: 11/09/2023

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

IT
R1B3Q
CE

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