



PRODUCT
PRESERVATIVE FREE,
without GMO

AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATA
QUALITY CERTIFIED SYSTEM



CANESTRATO D'ASPROMONTE

STAGIONATO | CURED

ORIGINE DEL LATTE: ITALIA | ORIGIN OF MILK: ITALY

Il nostro Canestrato presenta la crosta dura e rigata. La pasta è bianca e friabile. Formaggio misto di vacca e pecora dal gusto aromatico ed intenso. Sapore sapido e leggermente piccante.

Our Canestrato has a hard and striped rind. The paste is white and crumbly. Mixed cow and sheep cheese with an aromatic and intense taste. Savory and slightly spicy taste.



INGREDIENTI: LATTE BOVINO E OVINO INTERO
PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI LATTICI VIVI.

INGREDIENTS: PASTEURIZED COW AND SHEEP'S MILK,
SALT, RENNET, CULTURES.

ALLERGENI | ALLERGENS: LATTE E COMPONENTI DEL
LATTE AI SENSI DEL REG.UE N. 1169/2011 | MILK AND MILK
COMPONENTS PURSUANT TO EU REG. N. 1169/2011

FORMATO | WEIGHT: 1,8 KG

STAGIONATURA MINIMA | MINIMUM RIPENING: 120
GIORNI | 120 DAYS

SHELF LIFE: 180 GIORNI | 180 DAYS

VALORI NUTRIZIONALI | NUTRITION FACTS

Valori Medi per 100 g | Average Values per 100 g

Energia/Energy	kcal 436 - kj 1811
Grassi/Fat	34,71 g
di cui acidi grassi saturi/of wich saturated	18,05 g
Carboidrate/Carbohydrates	1,1 g
di cui zuccheri/of wich sugar	0,12 g
Proteine/Proteins	29,87 g
Sale/Salt	0,77 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

SALMONELLA	ASSENTE/ABSENT IN 25 g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE/ABSENT IN 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | CHEMICAL PHYSICAL CHARACTERISTICS

ATTIVITA' DELL'ACQUA ACTIVITY WATER (Aw)	0,86
pH	5,86
UMIDITA' HUMIDITY	29,38 %

TRATTAMENTI SUBITI:
SALATURA IN CROSTA, LAVAGGIO
CROSTA NON EDIBILE

LATTE TRATTAMENTI:
LATTE PASTORIZZATO A 74 °C

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
E ASCIUTTO MIN 4 °C - MAX 8 °C

CONFEZIONAMENTO:
BUSTE SOTTO VUOTO
CARTONE 10x40x40 CM - 4 PEZZI

TREATMENTS:
CRUST SALTING, WASHING
NOT EDIBLE CRUST

MILK TREATMENTS:
PASTEURIZED MILK AT 74 °C

STORAGE CONDITIONS:
KEEP IN A COOL AND DRY PLACE
MIN 4 °C - MAX 8 °C

PACKAGING:
VACUUM BAG
CARDBOARD 10x40x40 CM - 4 PIECES

COD. PRODOTTO | PRODUCT CODE: 050003