

## FORMAGGIO DI CAPRA BIO UBRIACATO AL TRAMINER / ORGANIC GOAT CHEESE WITH TRAMINER

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Formaggio di capra biologico ubriacato in superficie con vinaccia biologica di Traminer e nivo bianco. / Organic goat's milk cheese matured in Traminer grape marc and white wine.

Codice articolo / Article code

0311909

Foto del prodotto / Product's Photo



Peso netto / Net Weight (kg)

circa/about 2,5

Shelf life giorni/days

180

Temperatura conservazione / Storage Temperature

Da +0 a +4°C / From +0 to +4°C

Modalità di conservazione / Storage Condition

Refrigerato / Refrigerated

Stagionatura (giorni) / Maturation (days)

Minimo 150 gg / minimum 150 days

## Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /  
Country of origin

Formaggio (LATTE di capra, sale, caglio), vinacce di uva Traminer biologica (3%), vino bianco (2%).  
Crosta edibile previa asportazione della vinaccia. /  
Cheese (goat's MILK, salt, rennet), Traminer grape marc (3%), white wine (2%). Edible rind after removing the marc.

MILK :ITALY





## Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight

Forma cilindrica. Crosta corrugata, di colore marrone scuro, con residui di vinaccia sulla superficie. / Cylindrical shape. Wrinkled rind, dark brown in colour, with evident residues of grape marc on the surface.

Colore della pasta / Paste colour

Avorio. / Ivory in colour.

Consistenza della pasta / Paste Texture

Compatta, friabile e fondente al palato. / Compact and friable, melting on the palate

Profumi / Scents

Intenso e aromatico di vinaccia di Traminer, con note vegetali e fruttate. / Perfume intense and aromatic due to the Traminer grape marc, with vegetal and fruity notes

Sapore / Taste

Molto dolce, sapido, leggera nota acidula, cenni di piccantezza. / Very sweet, sapid, slightly acidic, with delicate spicy notes

## Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1744 kJ /	421 kcal
Grassi / Fat	36,5	g
di cui saturi / of which Saturated	28,1	g
Carboidrati / Carbohydrate	0,8	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0,2	g
Proteine / Protein	22,4	g
Sale / Salt	1,7	g
Fibre/fiber	<0,1	g

## Caratteristiche chimiche/chemical parameters

Lattosio / lactose	<0,1	g
Umidità /Moisture	36	%
Grasso su secco / Fat in dry matter (FIDM)	57	%

**Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters**

Carica batterica totale UFC / Total viable count CFU &lt; 1.000.000/g

Coliformi totali UFC / Total coliforms CFU &lt; 10.000/g

Salmonella/25 g assente/absent

Listeria monocytogenes/25 g assente/absent

Stafilococchi coagulasi positivi CFU / Coagulase positive &lt; 10/g

Escherichia Coli UFC / CFU &lt; 100/g

Lieviti UFC / Yeast CFU &lt; 10.000/g

**Dettagli logistici / Logistic Details**

Imballo primario / Primary Packaging	Sacchetto sottovuoto / Vacuum envelope
Imballo secondario / Secondary packaging	Scatola di cartone / Carton box
Pezzi per cartone / Units per box	2
Colli per strato / Cases per layer	12
Strati per Pallet / Layers per pallet	8
Colli per Pallet / Cases per pallet	96
Dimensioni imballo secondario (LxPxA) / Secondary packaging dimensions (LxWxH)	40 X 20 X 12.3 cm
Altezza bancale / Height of pallet	113,4 cm
Tara imballo primario / Primary packaging tare	0.02 kg
Tara imballo secondario / Secondary packaging tare	0,36 Kg



## Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO