

## PUZZONE DI MOENA 12 LG LATTE CRUDO - RAW MILK

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Il Puzzone di Moena, chiamato anche nella lingua locale ladina Spretz Tzaorì, è un formaggio vaccino a latte crudo molto caratteristico, riconoscibile per la crosta umida, ricoperta da una patina untuosa, per il particolare odore acuto e per il sapore inconfondibile. /The Stink of Moena, also called in the local Ladin language Spretz Tzaorì, is a very characteristic raw milk cow's cheese, recognizable for the wet crust, covered with a greasy patina, for the particular acute smell and for the unmistakable taste.

Codice articolo / Article code

1471042



Foto del prodotto / Product's Photo

Shelf life giorni/days

50

Maturazione (giorni)/ripening (days)

Minima 90 giorni, massimo 8 mesi/ minimum 90 days, maximum 8 months

Temperatura conservazione / preservation temperature

Refrigerato, Da +1 a +6°C /Keep refrigerated From +1 to +6°C

Bollo CEE/CEE Stamp

Produttore/producer : CE IT 42 12  
Confezionamento/packer : CE IT 42 8

## Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /  
Country of origin

latte vaccino crudo(circa 98%),  
sale (circa 1,5%) e caglio animale  
di vitello(circa 0,5 %) / Raw cow's  
milk (about 98%), salt (about 1.5%)  
and calf rennet (about 0.5%)

La zona di produzione del "Puzzone di Moena" DOP, l'area di provenienza del latte, di trasformazione del latte e di trattamento del formaggio, fino al completamento della stagionatura minima di 90 giorni, coincide con l'intero territorio dei seguenti Comuni: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfioriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme, in Provincia di Trento; Anterivo e Trodena in Provincia di Bolzano. La sopra specificata delimitazione dell'areale produttivo della DOP "Puzzone di Moena" è la risultante di una corretta interpretazione dei dati economico - storico - culturali che dimostrano come nelle valli di Fassa, Primiero, Fiemme, e nei comuni di Anterivo e Trodena, questi ultimi in provincia di Bolzano, veniva e viene tuttora prodotto un formaggio con le peculiari ed inconfondibili caratteristiche del "Puzzone di Moena". / The production area of "Puzzone di Moena" PDO, the area where the milk comes from, where the milk is processed and where the cheese is treated, until the completion of the minimum maturing period of 90 days, coincides with the entire territory of the following municipalities: Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfioriana, Varena, Vigo di Fassa, Ziano di Fiemme, in the Province of Trento; Anterivo and Trodena in the Province of Bolzano. The aforementioned delimitation of the production area of the PDO 'Puzzone di Moena' is the result of a correct interpretation of the economic, historical and cultural data that show that in the valleys of Fassa, Primiero, Fiemme, and in the municipalities of Anterivo and Trodena, the latter in the province of Bolzano, a cheese with the peculiar and unmistakable characteristics of 'Puzzone di Moena' was and still is produced.



## Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight

Forma cilindrica con scalzo di 9 – 11 cm e con diametro di 32 – 36 cm, crosta liscia, colore giallo ocra untuosa. Crosta non edibile/Cylindrical shape with heel of 9 – 11 cm and with diameter of 32 – 36 cm, smooth rind, yellow ochre greasy color. Not edible rind.

Pasta/paste

Pasta morbida di color paglierino chiaro, da pasto, con occhiatura medio – piccola sparsa/Soft, light straw-colored paste, for eating, with scattered small to medium-sized eyes

Sapore / Taste

robusto, intenso, lievemente e gradevolmente salato e/o piccante, con un appena percettibile retrogusto amarognolo /robust, intense, slightly and pleasantly salty and/or spicy, with a barely perceptible bitter aftertaste

Profumi / Flavour

intenso, penetrante, con lieve sentore di ammoniacca /intense, penetrating, with a slight hint of ammonia.

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

Energia / Energy	1573 kJ	379 kcal
Grassi / Fat	30	g
di cui saturi / of which Saturated	21	g
Carboidrati / Carbohydrate	0.7	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0	g
Sale / Salt	1.7	g
Proteine / Protein	26	g

## Parametri chimici/Chemical parameters

Grasso su secco/FIDM	min. 45	%
Umidità /Moisture	34-44	%

## Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g	Assente/Absent
Listeria monocytogenes/25 g	Assente/Absent
Stafilococcus coagulasi positivo /Staphylococcus coagulase positive	<10000 ufc/g

## Dettagli logistici / Logistic details

Confezionamento /Packaging	Forma intera con foglio protettivo./Whole form with protective foil.
Misure prodotto /product size	40x40x12 cm
Imballo secondario / Secondary packaging	Scatola di cartone / Carton box
Pezzi per collo / Units per case	2-4
Cartoni per strato /box for layers	6
Strati per pallet/Layers for pallet	7
Altezza pallet /pallet height	100 cm

## 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 13 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