

Scheda tecnica di conformità del prodotto

Classico Fresco

Formaggio Pecorino a pasta molle

materia prima	latte ovino
ingredienti	latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale
forma	cilindrica, scalzo convesso, facce piane leggermente convesse
pezzatura	kg 0,9 / kg 1,2
aspetto	colore giallo paglierino
crosta	leggera e sottile edibile
pasta	giallo paglierino chiaro, consistente occhiatura
stagionatura	10 giorni
conservazione	da 4°C a 8°C
target	da 0 anni in poi

Regolamento CE n.852/2004
Regolamento CE n.853/2004
Sistema H.A.C.C.P.

Compliance certificate of the item

Classico Fresco

Young and soft Pecorino Cheese

raw material	sheep milk
ingredients	pasteurized sheep milk, lactobacillus, rennet salt
shape	cylindrical
sizes	kg 0.9/kg 1.2
look	light straw yellow
rind	light, thin, edible
paste	ivory coloured, widespread regular holes
aging	10 days
preservation	from 4°C to 8°C
target	from 0 years old

Regulation CE n.852/2004
Regulation CE n.853/2004
H.A.C.C.P. System



causpada.it
info@causpada.it
causpada@pec.it

nome e ragione sociale dell'azienda /
company name
Società Agricola Cau & Spada
di Spada Antonino & C.

Località Ca' Becchetto 43
61028 Sassocorvaro Auditore (PU)
ITALY

+39 0722 769492

+39 339 7147021

+39 338 1666351

dati fiscali / vat number
P.IVA 00414160416

numero di riconoscimento /
production approval number
11/105CE