



CAU & SPADA®
cauespada.it

Scheda tecnica di conformità del prodotto

Barrigue e Noci

stagionato in barrigue con foglie di Noce
Formaggio Pecorino del Montefeltro

materia prima	latte ovino
ingredienti	latte ovino, fermenti lattici, caglio, sale
forma	irregolare caratteristica
pezzatura	kg 1,1/3,8
aspetto	colore caratteristico, presenza di foglie di Noce in crosta
crosta	sottile, edibile, colore aranciato
pasta	compatta, color avorio, irregolare occhiatura
stagionatura	minimo 60 giorni
conservazione	da 4°C a 8°C
target	da 0 anni

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

Compliance certificate of the item



Barrigue e Noci

refined whit walnut leaves
Montefeltro Cheese

raw material	sheep milk
ingredients	pasteurized sheep milk, lactobacillus, rennet, salt
shape	irregular
sizes	kg 1.1/3.8
look	light straw yellow
rind	light, thin, edible
paste	ivory coloured, widespread holes
aging	60 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




 cauespada.it
 info@cauespada.it
cauespada@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