



CAU & SPADA®
cauespada.it

Scheda tecnica di conformità del prodotto

Caciotta

Formaggio due latti a pasta molle

materia prima	latte ovino 25%, latte 75%
ingredienti	latte ovino pastorizzato, latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale
forma	cilindrica, scalzo convesso, facce piane leggermente convesse
pezzatura	kg 0,6/kg 1,2
aspetto	colore giallo paglierino
crosta	leggera e sottile edibile
pasta	giallo paglierino chiaro, lieve occhiatura
stagionatura	15 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



Caciotta

Two milks soft cheese

raw material	Cow milk, Sheep
ingredients	pasteurized sheep milk, pastourized Milk, lactobacillus, rennet, salt
shape	cylindrical
sizes	kg 0.6/kg 1.2
look	light straw yellow
rind	light, thin, edible
paste	ivory coloured, regular holes
aging	15 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