



CAU & SPADA®
cauespada.it

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



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