



CAU & SPADA®
cauespada.it

Scheda tecnica di conformità del prodotto

Classico Stagionato

Formaggio Pecorino Stagionato a pasta dura

materia prima	latte ovino crudo
ingredienti	latte ovino, fermenti lattici, caglio, sale
forma	cilindrica, facce piane, scalzo dritto e leggermente convesso
pezzatura	0,8/1,1 - kg 3,8/4,2
aspetto	colore aranciato
crosta	sottile, edibile, color aranciato
pasta	color avorio, compatta occhiatura
stagionatura	da 5 mesi in poi
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 Stagionato

Hard Seasoned Pecorino Cheese

raw material	sheep milk
ingredients	sheep milk, lactobacillus, rennet, salt
shape	cylindrical
sizes	kg 0.8/kg 1.1 - Kg 3.8/4.2
look	amber-coloured
rind	light, thin, edible. Natural thin layer of mould
paste	ivory-coloured, solid
aging	from 5 months onward
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