



CAU & SPADA®
cauespada.it

Scheda tecnica di conformità del prodotto

Primo sale

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 bianco
crosta	assente
pasta	bianca con consistente e regolare occhiatura
stagionatura	1 giorno
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



Primo sale

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	white
rind	non-existent
paste	white coloured, widespread regular holes
aging	1 day
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