



CAU & SPADA®
cauespada.it

Scheda tecnica di conformità del prodotto

San Giorgio

Formaggio Pecorino del Montefeltro
stagionato a pasta bianca

materia prima	latte ovino
ingredienti	latte ovino, fermenti lattici, caglio, sale
forma	cilindrica, regolare, scalzo dritto o leggermente convesso, facce piane
pezzatura	kg 1,4
aspetto	texture vellutata, fiorita
crosta	fiorita, sottile, edibile
pasta	bianca e granulosa
stagionatura	2 mesi
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

San Giorgio

Seasoned' Montefeltro Pecorino Cheese
white inside

raw material	sheep milk
ingredients	sheep milk, lactobacillus, rennet, salt
shape	cylindrical, regular, slightly convex sides and straight heel
sizes	kg 1.4
look	tart covered with white mold
rind	flowery, thin, edible
paste	white and granulousole
aging	2 months
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