



CAU & SPADA®
cauespada.it

Scheda tecnica di conformità del prodotto

Semistagionato

Formaggio Pecorino a pasta semidura

materia prima	latte ovino
ingredienti	latte ovino crudo, fermenti lattici, caglio, sale
forma	cilindrica, facce piane, scalzo leggermente convesso
pezzatura	kg 1,2/1,6 - kg 3,5/4,5
aspetto	colore giallo paglierino
crosta	sottile edibile
pasta	color avorio, lievemente occhiata
stagionatura	min. 30 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



Semistagionato

Semi-hard pecorino cheese


raw material	sheep milk
ingredients	raw sheep milk, lactobacillus, rennet, salt
shape	cylindrical
sizes	kg 1.2/1.6 - kg 3.5/4.5
look	straw yellow
rind	thin, edible
paste	ivory coloured
aging	from 30 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