



CAU & SPADA®  
cauespada.it

## Scheda tecnica di conformità del prodotto

# Stanco

Stracchino artigianale di pecora

materia prima	latte ovino
ingredienti	latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale
forma	parallelepipedo 16 cm x 3 cm x 4 cm ca
pezzatura	kg 0,8/kg 0,4
aspetto	colore bianco candido
crosta	assente
pasta	bianca, molle, spalmabile
stagionatura	6 giorni
confezionamento	sfuso o sottovuoto
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



# Stanco

spreadable soft ad creamy cheese

raw material	sheep milk
ingredients	pasteurized sheep milk, lactobacillus, rennet, salt
shape	parallelepiped 16 cm x 3 cm x 4 cm approx
sizes	kg 0.8/kg 0.4
look	pure white
rind	non existent
paste	white, soft and spreadable
aging	6 days
packaging	unpackaged or under vacuum
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