

AZIENDA AGRICOLA CATTANEO DARIO
Postalesio (Sondrio)

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		
Denominazione del prodotto	CACIOTTA	
Ingredienti	Latte caprino, caglio, sale	
Formato	forma cilindrica, regolare, superfici piane, scalzo leggermente bombato	
Peso medio	2 kg circa	
Identificazione del lotto	Ripotata in etichetta	
ORIGINE E PROCESSO PRODUTTIVO		
Materia prima	Latte intero caprino derivante dalla mungitura del gregge aziendale	
Processo di produzione	Prodotto ottenuto dalla lavorazione artigianale del latte crudo. Produzione stagionale legata al periodo di lattazione delle capre(indicativamente da febbraio a novembre)	
Stagionatura	Minimo 20 giorni	
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO		
Caratteristiche organolettiche tipiche	Sapore	Delicato e dolce; più marcato con stagionatura più lunga.
	Consistenza	Pasta consistente, inizialmente leggermente cessata
	Aspetto	Crosta muffettata, non edibile e non trattata
		Struttura compatta, occhiatura irregolare
		Pasta di colore bianco
CONSERVAZIONE E IMBALLO		
Temperatura di conservazione	Conservazione in cella di stagionatura refrigerata a una T max 12° C	
SEDE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE		
Azienda Agricola CATTANEO DARIO sede legale:via Roma 4, Postalesio (SO) presso: via cascina Guardia, Postalesio (SO) Autorizzazione caseificio n° 03 1726 CE		