

**Azienda Agricola "SOPRALAPANCA" di Dario Cattaneo – Postalesio  
(Sondrio)**

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

<i>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</i>	
Denominazione del prodotto	<b>RICOTTA DI CAPRA</b>
Ingredienti	Siero di latte caprino
Formato	Forma tronco-conica con superfici piuttosto piane e scalzo diritto.
Peso medio	Circa 250gr.
Identificazione del lotto	In fattura (in etichetta è riportata la data di scadenza)

<i>ORIGINE E PROCESSO PRODUTTIVO</i>	
Materia prima	Siero di latte intero di capra derivante da precedente lavorazione presamica del latte aziendale
Processo di produzione	Prodotto ottenuto dalla lavorazione del siero di latte crudo per trattamento termico e acidificazione. Produzione stagionale legata al naturale periodo di lattazione delle capre (da gennaio a novembre)
Stagionatura	Prodotto fresco

<i>CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO</i>		
Caratteristiche organolettiche tipiche	Sapore	Delicato, dolce, lattico
	Consistenza	Fiocco ben coeso
	Aspetto	Assenza di crosta superficiale
		Struttura morbida e compatta
		Pasta omogenea di colore bianco-avorio

<i>CONSERVAZIONE E IMBALLO</i>	
Temperatura di conservazione	<4°C
Imballo ed etichettatura	Ogni pezzo è confezionato singolarmente con pellicola trasparente per alimenti ed etichettato

<i>SEDE E STABILIMENTO PRODUTTIVO</i>	
Az. Agr. Sopralapanca di Dario Cattaneo, via Cascina Guardia, Postalesio (Sondrio)	
Autorizzazione caseificio n°	03/1726