

that's Tuscany

CAPRINO A CAGLIO VEGETALE – ISOLA DI CAPRAIA



COD.	CAPS	PESO / WEIGHT	2,5 KG - lb 5,5
------	------	---------------	-----------------

**DESCRIZIONE / DESCRIPTION**  
 Nasce a Fauglia dove ha sede il nostro Caseificio. Il latte fresco di capra, proveniente esclusivamente da allevamenti toscani, e il solo utilizzo del caglio vegetale conferiscono al prodotto leggerezza e digeribilità, rendendolo particolarmente adatto ai consumatori che prediligono l'alimentazione vegetariana. Dopo una prima fase di stagionatura in cella, il formaggio subisce un ulteriore affinamento in cantina, questo fa sì che il formaggio esprima un gusto deciso ed avvolgente.  
 The fresh goat milk comes exclusively from Tuscan breeding farms and thanks to the use of vegetable rennet the product is light and highly digestible, perfect for people who choose a vegetarian diet. After a first ripening in refrigerated cells, the cheese is transferred to another cellar, thus giving an enveloping and strong flavour.

**INGREDIENTI / INGREDIENTS**  
 Latte caprino pastorizzato sale di Volterra, caglio vegetale (ottenuto da *cynara cardunculus*), fermenti lattici. Trattato in superficie con conservanti E235, E202 e fieno. Senza lattosio <0,01%. In conseguenza del naturale processo produttivo. Contiene galattosio. *Pasteurized goat milk, salt, vegetable rennet (from cynara cardunculus) and cheese cultures. Treated on surface with preservatives: E235, E202 and covered with hay. Lactose free <0,01%. As consequence of the natural production process. Contains Galactose. Origine del latte: Italia\* - Origin of milk: Italy*  
 \*Origine del latte: UE (eventualmente limitato al periodo autunnale). V. sempre etichetta ingredienti apposta sul prodotto.  
*Origin of milk: UE (Possibly limited at the autumn period). see ingredients label on the product)*

**PROCESSO DI LAVORAZIONE / PROCESSING METHOD**  
 Pastorizzazione del latte a 71°C per minimo 40", raffreddamento fino a 32°C, aggiunta dei fermenti lattici e sosta di fermentazione, aggiunta del caglio e coagulazione, rottura meccanica del coagulo, scarico negli stampi; stufatura, salatura a secco, asciugatura e stagionatura in cella per almeno 90 gg. Successiva maturazione in cantina per almeno 45 giorni. Prima della vendita trattamento superficiale con anti muffa e copertura con fieno. *Pasteurization of milk at 71°C for 40", cooling at 32°C, addition of milk enzymes and pause for fermentation, addition of vegetable rennet and curdling, discharging into moulds, stewing, salting with dry salt, drying, maturing at least 45 days. Additional maturing in our cellar at least 90 days. Before selling anti-mold treatment on surface and covered with hay.*

**ALLERGENI / ALLERGENS**

CONTIENE / CONTAINS	Latte (proteine del latte) / Milk (milk's proteins)
PUO' CONTENERE / MAY CONTAINS	/
PRESENZA IN STABILIMENTO / IN PLANT	Latte e prodotti a base di latte Frutta secca a guscio / Milk and milk products Nuts
Senza glutine – Gluten free	

<b>DESTINAZIONE USO / INTENDED USE</b>	<b>MODALITÀ DI CONSUMO / INSTRUCTIONS FOR USE</b>
<p>Pubblico generale ad esclusione dei soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati.  <i>General public with the exception of allergic and/or intolerant to certain ingredients listed.</i></p>	<p>Crosta non edibile, da consumarsi previa asportazione della crosta.  <i>Inedible rind, to be consumed after removal of the crust.</i></p>

**TMC E CONDIZIONI DI STOCCAGGIO / SHELF LIFE AND STORAGE CONDITION**

180 giorni dalla data di confezionamento, a +4 / +8°C		180 days from the packaging date, at +4 / +8°C
---	--	--

**DICHIARAZIONE OGM / GMO STATEMENT**  
 Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea  
*The raw material use in the manufacturing processes do not contain and are not derivate from Genetically Modified Organisms. This product does not require GMO labeling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003*

<b>CONDIZIONI PER IL TRASPORTO / TRANSPORT CONDITIONS</b>	<b>IMBALLAGGIO / PACKAGING</b>	<b>UNITÀ DI IMBALLO / FORWARDING</b>	<b>BARCODE</b>
<p>Consigliabile trasportarlo a temperature tra 0+4°C. Alla consegna la temperatura non deve eccedere i 12°C.  <i>We suggest transport temperature at 0+4°C. On delivery temperature must not exceed 12°C.</i></p>	<p>2 pezzi per cartone dimensioni (cm) 40 x 24 x 12</p>	<p>2 pcs per box Size (cm): 40 x 24 x 12</p> <p>Cartoni per strato: 10          N° di strati: 7          Cartoni per pallet: 70</p>	<p>EAN 13 prodotto: Product UPC: 2733569</p>
<b>DIMENSIONI DELLA FORMA / DIMENSIONS</b>	<p>Diametro / diameter: 19 cm   Altezza / height: 9 cm</p>		

**Nutrition Facts**  
 1 servings per container  
**Serving size (28g)**

<b>Amount Per Serving</b>	<b>110</b>
<b>Calories</b>	
<b>% Daily Value*</b>	
<b>Total Fat</b> 9g	12%
Saturated Fat 6g	30%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 30mg	10%
<b>Sodium</b> 150mg	7%
<b>Total Carbohydrate</b> 0g	0%
Dietary Fiber 0g	0%
Total Sugars 0g	
Includes 0g Added Sugars	0%
<b>Protein</b> 8g	16%
Vitamin D 0.2mcg	0%
Calcium 230mg	20%
Iron 0mg	0%
Potassium 35mg	0%

\*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO / NUTRITION INFORMATION**

Energia / Energy value	1717 kJ / 414 kcal
Grassi - Fat	34 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	23 g
Carboidrati - Carbohydrate	<0,5 g
di cui zuccheri / of which Sugars	<0,5 g
Proteine - Protein	27 g
Sale - Salt	1,6 g

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL - PHYSICAL PROPERTIES**

pH / pH	4,5 – 5,10
aW / WATER ACTIVITY	< 0.97
FOSFATASI / PHOSPHATASE	NEGATIVA / NEGATIVE
Umidità / Moisture	35,34%
Grasso sul secco / fat on a dry matter	52,33%
Umidità nella sostanza non grassa / MNFS Moisture in the not fat substance	53,42%

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES**

<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent in 25 g
<i>Salmonella</i> spp	Assente / Absent in 25 g
<i>Stafilococchi</i> coag. +	< 100 ufc/g
<i>Escherichia Coli</i>	< 100 ufc/g
<i>Coliformi</i>	< 10.000 ufc/g



Scheda tecnica / Product technical data n° 912T Rev 02  
 Data / Date: 11/09/2023  
 Il responsabile / Person in charge: Dott.ssa Lara Ciardelli

**ETICHETTATURA - LABELING**  
 Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi a quanto previsto in materia dal Reg. CE 1169/2011  
*Labels on the product to Reg. CE 1169/2011*

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti verranno inviati su richiesta. *The information here stated are strictly confidential and cannot be used without our authorization. Product specification not supplied under control, further information on request.*