



CACIOCAVALLO SILANO

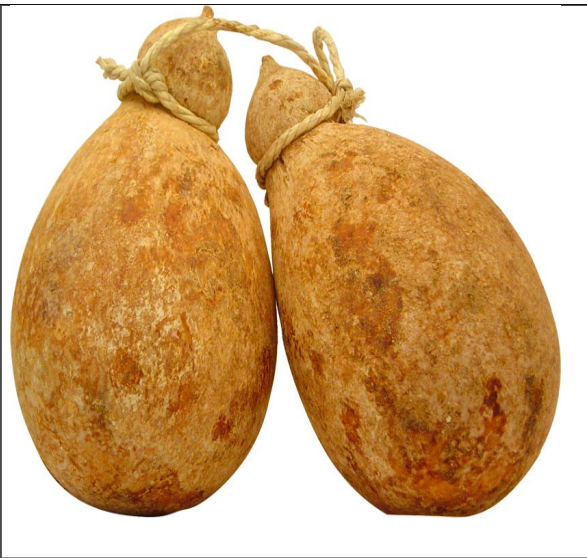
Cod. documento:
Rev. 0 dated ..0..2017
Page 1 of 1

CARATTERISTICHE TECNICHE

Forma	Forma tipica a pera
Codice	CS
Marchio	Fresca Italia
Codice EAN Prodotto	8054890120043
Codice EAN confezione	TBD
Codice doganale	4069073
Temperatura di conservazione	8-12 °C
Data scadenza	6-12 Mesi
Codice di stabilimento	I 17 88

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Il Caciocavallo è il più antico formaggio a pasta filata. L'origine del suo nome risale a molti anni fa, quando i cavalieri portavano le forme legate da una corda sulla sella lasciandole pendere su entrambi i lati. La consistenza leggermente elastica di questo formaggio è ottenuta con un processo simile a quello della mozzarella. La cagliata viene messa sotto siero e riscaldata a 45°C e successivamente viene tagliata in strisce sottili ed immersa in acqua calda. Dopo la sua tipica modellatura, il caciocavallo è pronto per essere immerso in acqua fredda. Alla sua tipica estremità a pallina, viene fissato un anello di canapa che consente la stagionatura per un periodo di 3 mesi fino a 3 anni in condizioni asciutte. Viene appeso in stanze di maturazione dove assume tonalità importanti grazie ai venti della zona che raccolgono tutti gli aromi delle campagne e colline lucane.



PRODUCT		PACKAGE			PACKAGING		
CODICE	TIPO	PESO LORDO	DIMENSIONE	TIPO	PESO LORDO	DIMENSIONE	
CS	Cartoni	6.0 KG	40x20x20	Carta	2-5.00 KG	15-20 cm	
PRODUCT		PALLET CONFIGURATION					
CODICE	TIPO	CARTONI PER PIANO	PIANI PER PALLET	UNITA' PER PALLET	DIMENSIONI	PESO LORDO	PROTEZIONE
Pallet	Eur						SI