

**FORMAGGIO CRAVOT –
CRAVOT CHEESE**

Denominazione di vendita / Type of Cheese

Il Cravot è un formaggio a pasta semimorbida prodotto con latte caprino pastorizzato. / Cravot is a semi - soft cheese made with matured pasteurized goat's milk.

Codice articolo / Article code

0251012

Foto del prodotto / Product's Photo



Shelf life giorni/days

90

Maturazione/aging

Le forme vengono stagionate per un periodo minimo di 60 giorni in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco. / The cheese is aged in underground cellars, on white pine shelves, for at least 60 days.

Modalità di conservazione / preservation

Ambiente refrigerato a +6° ±2° C / Refrigerated at +6° ±2° C.

Modalità di trasporto/ shipping

Automezzi refrigerati a +6° ±2° C / Refrigerated vehicles +6° ±2° C

Ingredienti / Ingredients

Ingrediente / Ingredient

Origine Geografica /
Country of origin

Latte caprino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. / Pasteurized goat's milk, salt, rennet, lactic ferments.

ITALY



La crosta non è edibile. Trattata con E150a (Caramello) / The rind is not edible. Treated with E150a (Caramel)

CONSORZIO GOURM.IT

Sede legale: Via Ruggera, 44. - Sede amm.va: Viale S.Lorenzo, 40 46020 Pegognaga (MN) Italia
P.I. e C.F. 01936420205 - Tel +39 0376 559539 - Fax +39 0376559958 - www.gourm.it - info@gourm.it

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics

Aspetto esterno / Sight

Si presenta spessa, di colore marrone e con la presenza delle caratteristiche muffe dell'ambiente di stagionatura. / Thick with brown colour and the typical moulds on the surface.

Colore della pasta / Paste colour

Pasta di colore bianco con sfumature paglierine. / White coloured curd with pale yellow shades.

Consistenza della pasta / Texture

Occhiatura sottile distribuita regolarmente / Regularly distributed fine holes.

Profumi / Smell

Tipico/Typical.

Sapore/taste

Il sapore è morbido, delicato e profumato. / A soft delicate flavour with a distinctive aroma.

Valori nutrizionali/100 g / Nutritional values/100g

Energia / Energy	1650 kJ /	398 kcal
Grassi / Fat	34,4	g
di cui saturi / of which Saturated	20,6	g
Carboidrati / Carbohydrate	0,56	g
di cui zuccheri / of which Sugar	0,56	g
Sale / Salt	1,2	g
Proteine / Protein	21,6	g

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological parameters

Salmonella/25 g	assente/absent
Listeria monocytogenes/25 g	assente/absent
Staphylococcus aureus	< 1000/g
Escherichia Coli UFC / CFU	< 1000/g
Enterobactecriacee UFC/ CFU	< 1000/g

Uso/Intended use

È un formaggio da tavola. / Cheese table.

Dettagli logistici / Logistic details

Imballo / Packaging	Etichetta apposta su una faccia. Avvolgimento in pellicola termo-retraibile microforata/Labelled on one side. Wrapped in thermo-retractable, micro-perforated film.
Forma e dimensioni del prodotto/ Shape and size of product	Cilindrica. Il diametro è di 23 cm con una leggera spanciatura dovuta all'assestamento della forma, l'altezza è di circa 8 cm, il peso medio è di circa 3,5 kg. / Cylindrical. Diameter 23 cm with a slight swelling in the centre due to the settling process. Height app. 8 cm Weight app. 3,5 Kg.
Pezzi per cartone/ pieces for box	1
Dimensioni cartone/ box size	23 X 23 X 17 h cm
Peso cartone / box weight	4 kg
Cartoni per strato /box for layer	7
Cartoni per pallet/ Box for pallet	42
Codice a barre / EAN Code	98020616000060

Allergeni / Allergens

Elenco allergeni / Allergens List	Allergene presente nel prodotto / Allergen present in the product
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / Cereals containing gluten namely wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats and their hybridised strains and products thereof	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO
Uova e prodotti a base di uova / Egg and products thereof	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO
Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	SI/YES
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti / Nuts namely almond, hazelnut, walnut, cashew, pecan nut, Brazil nut, pistachio nut and Macadamia nut (Queensland nut)) and products thereof except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti / Sulphur dioxide and/ or sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO ₂ which are to be 13 calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers	NO
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO