



AUTORIZZAZIONE SANITARIA: **IT 16/427 CE**
CODICE OPERATORE M.I.P.A.A.F.T.: **P20Q**

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO:

CANESTRATO PUGLIESE D.O.P.



PRIMO CLASSIFICATO

CATEGORIA OVINO STAGIONATO

Castegnato – anno **2017**

Castegnato – anno **2019**

Premiato da:



Il formaggio Canestrato Pugliese D.O.P. è un formaggio tipico a pasta dura semicotta. Le sue caratteristiche organolettiche sono strettamente correlate alla zona di pascolo del bestiame accuratamente selezionata e sottoposta a riqualificazione ogni anno. L'area interessata alla produzione del latte D.O.P. comprende la zona nord Barese e l'intero territorio amministrativo della provincia di Foggia. Viene prodotto dal latte di una o più mungiture delle stesche in giornata secondo la tecnologia artigianale che prevede l'impiego di solo caglio naturale ed il controllo manuale delle principali operazioni, come la rottura della cagliata, la pressatura della pasta e la messa in forma.

Nei primi mesi di vita il formaggio presenta un gusto leggermente sapido, con pasta compatta ed elastica, di colore crema. Durante tutto il suo periodo di stagionatura viene trattato in crosta con olio Extra Vergine d'oliva locale ed a 4 – 5 mesi raggiunge il periodo migliore per il consumo, questo comporta un miglioramento organolettico del prodotto. La pasta diventa friabile, di colore giallo paglierino con occhiatura rada.

Caseificio Coratino s.r.l.
Viale Degli Orti, 12/14
Tel/Fax. 080 8985891
info@caseificiocoratino.it

Greta Rozzo
Responsabile Qualità
qualita@caseificiocoratino.it



AUTORIZZAZIONE SANITARIA: **IT 16/427 CE**
CODICE OPERATORE M.I.P.A.A.F.T.: **P20Q**



CARATTERISTICHE FISICHE

Caratteristiche della forma

Forma: CILINDRICA A FACCIA PIANA CON SCALZO LEGGERMENTE CONVESSO

Dimensioni: DIAMETRO FACCE DA 25 A 34 cm, ALTEZZA SCALZO DA 10 A 14 cm CIRCA

Aspetto esterno: CROSTA MARRONE TENDENTE AL GIALLO PAGLIERINO, PIÙ O MENO RUGOSA, DURA E SPESSA

Peso medio: DA 7.0 Kg A 14.0 Kg

Maturazione: MINIMO 60 GIORNI

Temperatura di stagionatura: COMPRESA TRA 9 °C E 12 °C

Caratteristiche della pasta

Colore: GIALLO PAGLIERINO, PIÙ O MENO INTENSO IN RELAZIONE ALLA STAGIONATURA

Struttura: COMPATTA ALQUANTO FRIABILE, DISCRETAMENTE FONDENTE, POCO ELASTICA, CON OCCHIATURA GROSSA APPENA VISIBILE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aroma/Sapore: PICCANTE CARATTERISTICO PIUTTOSTO MARCATO E PERSISTENTE



AUTORIZZAZIONE SANITARIA: **IT 16/427 CE**
CODICE OPERATORE M.I.P.A.A.F.T.: **P20Q**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI RIFERITE A 100g DI PARTE EDIBILE

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE MEDIO
Valore energetico	Kcal/100gr	424
	KJ/100gr	1.759
Grassi	gr/100gr	35,8
Acidi grassi saturi	gr/100gr	23,9
Carboidrati	gr/100gr	<0,1
Carboidrati (di cui zuccheri totali)	gr/100gr	<0,1
Proteine	gr/100gr	25,46
Sale	gr/100gr	1,66

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRI	UNITÀ DI MISURA	VALORE
Escherichia Coli	ufg/gr	Nei limiti di legge
Staphylococcus aureus	ufg/gr	Nei limiti di legge
Salmonella	ufg/25gr	Assente
Listeria Monocytogenes	ufg/25gr	Assente



AUTORIZZAZIONE SANITARIA: **IT 16/427 CE**
CODICE OPERATORE M.I.P.A.A.F.T.: **P20Q**

INGREDIENTI Materie prime e composti	ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA		ANALISI RISCHIO PROVENIENZA	
	PROVENIENZA			
	PROVENIENZA MINERALE	PROVENIENZA ANIMALE	OGM (1)	ALLERGENE (2)
LATTE DI PECORA ORIGINE: ITALIA - PUGLIA		X	NO	SI
CAGLIO IN PASTA		X	NO	NO
SALE	X		NO	NO

*(1) fare riferimento ai Regolamenti n. 1829/2003 en. 1830/2003

*(2) fare riferimento alla Direttiva 2003/89/CE e all'integrazione 2006/142/CE

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: DA $\geq + 4^{\circ}\text{C}$ A $\leq + 10^{\circ}\text{C}$

TERMINI DI CONSERVAZIONE: 365 GIORNI DALLA DATA DI CONFEZIONAMENTO

IMBALLAGGIO: CARTONE CERTIFICATO PER ALIMENTI

DESTINATARI: IL PRODOTTO È DESTINATO A TUTTE LE CATEGORIE DI CONSUMATORI, AD ESCLUSIONE DI COLORO CHE PRESENTANO INTOLLERANZE AGLI INGREDIENTI

MODALITÀ D'IMPIEGO: IL PRODOTTO PUÒ ESSERE CONSUMATO "A CRUDO" TAL QUALE O PORZIONATO, OPPURE IMPIEGATO IN PREPARAZIONI ALIMENTARI.