



# Caciocavallo Lanza (500g)



## DESCRIZIONE GENERALE

Formaggio a pasta filata. La forma è ovoidale con testina sovrastante, crosta liscia e sottile non edibile, variegata di muffe se stagionato a lungo. Pasta compatta, di colore giallo paglierino con rare fessurazioni. Odore intenso tipico del formaggio con sapore dolce e pastoso, dopo alcuni mesi di stagionatura il sapore diventa più intenso e piccante. Il Caciocavallo Lanza viene prodotto tutto l'anno.

## GENERAL DESCRIPTION

Stretched curd cheese. The shape is ovoid with overlying head, smooth and thin crust not edible, variegated with mold if seasoned for a long time. Compact paste, straw yellow in color with rare cracks. Intense odor typical of cheese with a sweet and pasty taste, after a few months of seasoning the flavor becomes more intense and spicy. Caciocavallo Lanza is produced all year round.

## Stabilimento di Produzione Production site

Marchio - Brand	Casearia Lanza
Ragione Sociale Business Name	Casearia Lanza s.r.l.
Indirizzo Stabilimento Production Site Address	C.da San Pietro, CAP 83040, Flumeri, Av, Italy
Numero di Riconoscimento Sanitary Mark	

## Prodotto - Product

Nome Prodotto ID Product	Caciocavallo Lanza 500g
Origine del Latte Origin of Milk	Italia Italy
Tipo Confezione Packaging	Vassoio
GTIN (EAN Code)	8052675809862
Peso netto Net Weight	500g
Peso netto Sgocciolato Drained Net Weight	
Peso Lordo Gross Weight	540g
Ingredienti Ingredients	Latte Vaccino, Caglio, Sale (possibile presenza di fermenti lattici) Cow Milk, Rennet, Salt (possible presence of lactic ferments)

### Imballo Secondario - Case

Tipo di Imballo Peso (g) Type Weight	Dimensioni Imballo Lunghezza X Larghezza X Altezza Case Dimension (cm) Length X Width X Height	Pezzi per Imballo Pieces per Case	Peso Netto (Kg) Net Weight (Kg)	Peso Lordo (Kg) Gross Weight (Kg)	GTIN (EAN Code)
Polistirolo (300g)	54x37x18	16	8	9	8052675809749

### Pallet

Numero Strati per pallet Number of Layers per pallet	8
Num Imballi per strato Num Packings per layer	4
Numero Imballi per Pallet Number of Packages per Pallet	32
Dimensioni (cm) Pallet Incluso Size (cm) Pallet Included Lunghezza X Larghezza X Altezza Length X Width X Height	120x80x159
Peso Netto (Kg) Net Weight (Kg)	256
Peso Lordo (Kg) (incluso Pallet) Gross Weight (Kg) (including Pallet)	313



### Caratteristiche Microbiologiche

#### Microbiological Characteristics

Valori Medi per 100g di prodotto  
Average Value per 100g of product

<b>Carica batterica totale</b> <b>Total bacterial load</b>	Ufc/g	< 50 000
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ufc/g	< 10
<i>Enterobatteriacee</i>	Ufc/g	<10
<i>Miceti</i>	Ufc/g	< 100
<i>Salmonella spp</i>	Ufc/g	0 in 25 g

### Caratteristiche nutrizionali

Proteine - Proteins	16,5 gr	Valore energetico Energy value Kcal 233/100 gr Kjoule 898/100 gr
Grassi - Fat	18,5 gr	
Acidi grassi saturi Wich saturated acids	11,0 gr	
Carboidrati Carbohydrates	2,4 gr	
di cui zuccheri of which sugars	0,8 gr	
Fibre	0	
Sale - Salt	0,9 gr	
Valori Medi per 100g di prodotto Average Value per 100g of product		

## NO OGM - NO MGO

I nostri prodotti NON sono ottenuti con materie prime geneticamente modificate.

Our products are NOT made from genetically modified raw materials

“Tutti i parametri chimici e microbiologici non menzionati soddisfano i requisiti richiesti dalle vigenti normative europee sui prodotti alimentari.”

‘All chemical and microbiological parameters not mentioned meet the requirements of current European food regulations.’

SCADENZA: 180 GIORNI  
SE CORRETTAMENTE CONSERVATO

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE:  
CONSERVARE IN FRIGO TRA 0°C E 4°C

SHELF LIFE: 180 DAYS  
IF PROPERLY STORED

STORAGE CONDITION:  
STORE at 0°C to +4°C

Allergeni - Allergens (Valori medi per 100 gr di prodotto) (Average values per 100 gr of product)	SI YES	NO NOT
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati da questi cereali, composti con loro farine <i>Cereals containing gluten and products derived from these cereals, composed of their flours</i>		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustacean products</i>		X
Molluschi e derivati <i>Molluscs and derivatives</i>		
Uova e prodotti a base di uova. <i>Eggs and egg products.</i>		X
Pesce e prodotti a base di pesce. <i>Fish and fish products.</i>		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi. <i>Peanuts and peanut products.</i>		X
Soia e prodotti a base di soia. <i>Soybeans and soy products.</i>		X
<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso il lattosio). <i>Milk and milk products (including lactose).</i>	X	
Frutta secca, come mandorle, nocciole, noci africane, anacardi, prodotti a base di frutta secca. <i>Dried fruit, such as almonds, hazelnuts, African nuts, cashews, dried fruit products.</i>		X
Sedano e prodotti a base di sedano. <i>Celery and celery products.</i>		X
Senape e prodotti a base di senape. <i>Mustard and mustard products.</i>		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. <i>Sesame seeds and sesame products.</i>		X
Diossido di zolfo e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro anidride solforosa <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/Kg or 10 mg/litre sulphur dioxide</i>		X



**Casearia Lanza srl**  
C.da San Pietro, 12  
83040, Flumeri (Av) Italy  
Tel. +39 0825 443 202  
CF e PIVA 03 068 990 641  
COD UNIV. E06UCUD  
info@casearialanza.it



[www.casearialanza.it](http://www.casearialanza.it)



whatsapp

+39 334 3064615