



CRUCOLO s.r.l.

Loc. Lagaraine, 20 – 38050 Scurelle
(TN) Italia
Tel. 0461/763707 Fax 0461/782060
info@crucolo.it www.crucolo.it

**Formaggio Crucolo dolce trancio sottovuoto
(300g ca)**

Codice prodotto / Product code 111FD0500TRSV
Codice EAN 13 2470686
Codice GS1-128 98024895111318

DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description

Dalla tradizione del Rifugio Crucolo a 1100 metri di altitudine, tra i boschi di pini e abeti del Lagorai, in Trentino, inizia la storia del formaggio Crucolo.

Un formaggio a pasta semidura prodotto con latte vaccino selezionato di altissima qualità, intero pastorizzato di origine italiana. La crosta gialla, la pasta bianca e morbida, l'occhiatura diffusa e irregolare, il gusto delicato che ricorda il latte e lo yogurt fanno del Formaggio Crucolo "Il più Dolce" un formaggio dal sapore più leggero, più giovane, più fresco, ideale per i più piccoli o per una cucina creativa.

Nel periodo di affinamento, che dura circa 30gg, la crosta viene lavata periodicamente con acqua e le forme vengono girate due volte in settimana, questa particolare lavorazione conferisce al formaggio aromi intensi e piacevoli.

The history of Crucolo cheese begins from the tradition of the Crucolo Refuge at 1100 meters above sea level, among the pine and fir woods of Lagorai, in Trentino.

A semi-hard cheese made with selected high quality cow's milk, whole pasteurized of Italian origin. The yellow rind, the white and soft texture, the diffuse and irregular holes, the delicate taste reminiscent of milk and yogurt make the Crucolo Cheese "The Sweetest" a cheese with a lighter, younger, fresher, ideal flavor for the little ones or for a creative cuisine. During the aging period, which lasts about 30 days, the rind is washed periodically with water and the wheels are turned twice a week, this particular process gives the cheese intense and pleasant aromas.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / Organoleptic characteristics

Colore / Colour	crosta color giallo-paglierino, pasta bianca/ straw yellow rind, white paste
Odore / Smell	Gradevole / Pleasant
Sapore / Taste	Dolce, leggermente acidulo, perfettamente salato, con una leggera nota amaro-piccante / Sweet, slightly sour, perfectly salty with a delicate bitter-spicy note
Consistenza / Consistency	Semidura / Semi-hard
Aspetto / Aspect	Occhiatura diffusa irregolare / Pronounced, irregular holes

INGREDIENTI / Ingredients

LATTE, fermenti, sale, caglio. Crosta non edibile / *Pasteurized cow's MILK, starter cultures, salt, rennet. Remove rind before consumption.*

INFORMAZIONI / Information

Origine latte: Italia / *Origin of milk: Italy*

ALLERGENI / Allergens

ALLERGENI / Allergens	SI / Yes	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ <i>Cereal, containing gluten and their by products</i>		x	
Crostacei e derivati/ <i>Shellfish, shellfish-based products</i>		x	
Uova e derivati/ <i>Eggs and egg-based products</i>		x	
Pesce e derivati/ <i>Fish and fish based products</i>		x	
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and peanuts based products</i>		x	
Soia e derivati/ <i>Soybean and soybased products</i>		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ <i>Milk and milk-based products (milk sugar included)</i>	x		LATTE / MILK
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ <i>Nuts</i>		x	
Sedano e derivati/ <i>Celery and celery-based products</i>		x	
Senape e derivati/ <i>Mustard and mustard-based products</i>		x	
Semi di sesamo e derivati/ <i>Sesame seeds and sesame-based products</i>		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ <i>Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2</i>		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and products thereof</i>		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof</i>		x	



CRUCOLO s.r.l.

Loc. Lagarine, 20 – 38050 Scurelle
(TN) Italia
Tel. 0461/763707 Fax 0461/782060
info@crucolo.it www.crucolo.it

**Formaggio Crucolo dolce trancio sottovuoto
(300g ca)**

Codice prodotto / Product code 111FD0500TRSV
Codice EAN 13 2470686
Codice GS1-128 98024895111318

VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional value	Valori nutrizionali medi per 100 g/ Nutritional average values for 100 g
Energia / Energy	1506 kJ / 363 kcal
Grassi / Fat	30 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	20 g
Carboidrati / Carbohydrate	0,9 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Proteine / Protein	22,4 g
Sale / Salt	1,9 g

VALORI MICROBIOLOGICI/ Microbiological value	UNITÀ DI MISURA / Unit	VALORI / Values
Escherichia coli	UFC/g	< 10 ²
Stafilococchi coag. + / Staphylococcus coag. +	UFC/g	< 10 ²
Salmonella spp.	R-NR/25g	Assente / Absent
Listeria monocytogenes	R-NR/25g	Assente / Absent

VALORI CHIMICO-FISICI / Chemical-Physical Values	VALORE MEDIO / Medium value
Umidità / Moisture	40-42%
Grasso sulla sostanza secca / Fat in dry matter	48%
Grasso tal quale / Fat	29%

CONSERVAZIONE / Storage	
Temperatura di conservazione / Storage temperature	Tra +2°C e +6°C / Between +2°C and +6°C
TMC prodotto / Shelf life	75 giorni / days
Vita residua minima alla consegna / Minimum residual life on delivery	56 giorni / days

DATI LOGISTICI / Logistic data	
Forma del prodotto / Product form	Rettangolare / Rectangular
Peso medio pezzo / Average piece weight	0,300 kg
Dimensione pezzo / Piece size	Trancio / slice 18 x 14-15 cm
Pezzi per contenitore / Pieces per container	12
Peso medio contenitore / Average container weight	3,6 kg
Tipologia confezionamento / Tipologia confezionamento	Sottovuoto / Vacuum packed
Imballo primario / Primary packaging	Busta trasparente / Transparent envelope
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Cardboard
Dimensione contenitore / Container size	25 x 20 x 20h cm
Contenitori per strato / Containers per layer	15
Strati per pallet / Layers for pallet	4
Contenitori per pallet / Containers for pallet	60

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / Additional Information	
Etichettatura / Labeling	Prodotto etichettato in conformità al Reg 1169/11 UE / Product labeled in accordance with Reg 1169/11 UE
OGM e derivati da OGM / GMOs and GMO derivatives	Il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM. (Reg. 1829/2003 e 1830/2003 CE) / The product is not GMO, it is not derived from GMOs and does not contain ingredients derived from GMO. (Reg. 1829/2003 e 1830/2003 CE)
Ionizzazione / Ionization	Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzanti (Dir CE 1999/2 e 1999/3) / The product has not undergone treatments with ionizing radiation and does not contain ionizing ingredients (Dir CE 1999/2 e 1999/3)
Controllo Qualità / Quality check	L'azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP / The company operates in compliance with national and European legislation, in a self-control regime and in accordance with the principles of the HACCP system
Stabilimento di produzione / Manufacturing plant	Crucolo S.r.l. Loc. Lagarine, 20 38050 Scurelle (TN)
Bollo CE stabilimento / CE stamp establishment	IT 9 2224L CE

Rev. 0 DATA / Date: **01/02/2023**

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità /
Approved by the Quality Assurance Manager

La presente scheda tecnica puo' essere soggetta a variazioni
This technical data sheet may be subject to chang