



• dal 1957 •



IT BIO - 012



VALTELLINA CASERA DOP STAGIONATO OLTRE 300 GIORNI

Il formaggio "oro" di casa nostra

Il Valtellina Casera D.O.P. un formaggio che vanta una secolare tradizione casearia. Se stagionato oltre 300 giorni acquisisce aromi intensi e profumi che ricordano l'aria buona delle montagne da cui nasce, la sua pasta diventa gialla, friabile e consistente. E' il meglio della produzione di Valtellina Casera, un prodotto selezionato che si affina giorno dopo giorno per un anno grazie alle cure e l'esperienza dei maestri stagionatori. Un tempo il Valtellina Casera veniva prodotto nei mesi invernali quando le mandrie, tornate dagli alpeggi, riposavano nelle stalle. Oggi è prodotto tutto l'anno. Il nome deriva da "casera", la cantina in cui si conservano i formaggi, su assi di legno, per la stagionatura.





VALTELLINA CASERA DOP

MATURED FOR OVER 300 DAYS

Caratteristiche generali/ Main Features

INGREDIENTI · Ingredients

latte da agricoltura biologica, sale, caglio
organic milk, salt, rennet

FORMATO · Format

forma cilindrica, regolare, superfici piane, scalzo
dritto (diametro 32 cm, scalzo 8 cm)
cylindrical shape
(diameter cm 32, outer edge cm 8)

PESO · Wheel weight

6,5 kg (tolleranza/tolerance ± 10%)

STAGIONATURA · Aging

minimo 300 giorni/300 days minimum

TRASPORTO · Transport

Automezzi refrigerati/Refrigerated vehicles

TEMPERATURA · Storage Temperature

+4 °C +6 °C

Valtellina Casera PDO a cheese with a centuries-old cheese-making tradition. When matured for over 300 days, it is infused with intense aromas and flavours reminiscent of the fresh air of mountain pastures and its paste becomes yellow, crumbly and consistent. It is the best of the Valtellina Casera production, a selected product cured day after day for an entire year, thanks to the affineur's care and extensive experience. The Casera was once produced during the winter, when the cattle rested in the sheds after being back from the pastures. It is now produced all year long. Its name originates from "casera", the cellar where cheeses are aged on wooden boards.

Codice · Code	11701
Unità di vendita · Sales unit	a peso/kg · by weight/kg
Imballo primario · Primary packaging	incarto monoforma · wrapped individually
Imballo secondario · Secondary packaging	cartone · carton
Misure cartone · Carton size	cm 39 x 39 - h 11 cm
Pezzi per cartone · Wheels per carton	1
Shelf life	90 giorni · 90 days
Forme per pallet · Wheels per pallet	42
Strati per pallet · Layers per pallet	7
Cartoni per strato · Cartons per layer	6
Codice EAN · EAN code	/
Dimensione pallet · Pallet size	Euro



• dal 1957 •

Lattoria Sociale di Chiuro - Società Cooperativa Agricola

via Nazionale - Zona Artigianale 23 - 23030 Chiuro (SO)

tel. +39 0342 482113 - fax +39 0342 484368

info@latteriasocialechiuro.com - www.latteriachiuoro.it

