



• dal 1957 •



IT BIO - 012



VALTELLINA CASERA DOP

Oltre 500 anni di tradizione e genuinità

Il Valtellina Casera DOP, dal sapore delicato con note di frutta secca, può vantare una secolare tradizione casearia. E' un ingrediente fondamentale, con il burro, il grano saraceno e le verze, del piatto simbolo della Valtellina: i pizzoccheri. Un trionfo dei sapori della montagna. Un tempo 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 per la stagionatura.





VALTELLINA CASERA DOP

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 33 cm, scalzo 8,5 cm)
cylindrical shape
(diameter cm 33, outer edge cm 8.5)

PESO · Wheel weight

8 kg (tolleranza/tolerance ± 10%)

STAGIONATURA · Aging

minimo 70 giorni/70 days minimum

TRASPORTO · Transport

Automezzi refrigerati/Refrigerated vehicles

TEMPERATURA · Storage Temperature

+4 °C +6 °C

The Valtellina Casera PDO, with its delicate taste and notes of dried fruit, boasts a centuries-old cheese-making tradition. With butter, buckwheat and savoy cabbage, it is a fundamental ingredient of Valtellina's trademark dish: pizzoccheri. A real feast of mountain flavours. The Valtellina Casera PDO 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.

Codice · Code	11501
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

