



• dal 1957 •



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 vaccino, sale, caglio
cow's 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 $\pm 10\%$)

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 · <i>Code</i>	11101
Unità di vendita · <i>Sales unit</i>	a peso/kg · <i>by weight/kg</i>
Imballo primario · <i>Primary packaging</i>	incarto monoforma · <i>wrapped individually</i>
Imballo secondario · <i>Secondary packaging</i>	cartone · <i>carton</i>
Misure cartone · <i>Carton size</i>	cm 39 x 39 - h 11 cm
Pezzi per cartone · <i>Wheels per carton</i>	1
Shelf life	90 giorni · <i>90 days</i>
Forme per pallet · <i>Wheels per pallet</i>	42
Strati per pallet · <i>Layers per pallet</i>	7
Cartoni per strato · <i>Cartons per layer</i>	6
Codice EAN · <i>EAN code</i>	/
Dimensione pallet · <i>Pallet size</i>	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

