



• dal 1957 •



## IL CHIURO

*Stagionatura in grotta per oltre 150 giorni*

Il Chiuro è un formaggio di latte vaccino che viene stagionato in grotta. L'ambiente particolarmente umido permette un affinamento graduale e ideale per questo tipo di formaggio. Una pratica che risale all'antichità e dà origine ad un gusto unico, rotondo ed avvolgente. Il Chiuro si presta ad essere utilizzato in cucina come ingrediente raffinato abbinato ai grandi piatti della tradizione italiana ed alpina. É notevole anche degustato a fine pasto in abbinamento ad un bicchiere di Sforzato della Valtellina.



## IL CHIURO

### 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 cm)  
*cylindrical shape*  
*(diameter cm 33, outer edge cm 8)*

PESO · *Wheel weight*

8 kg (tolleranza/tolerance ± 10%)

STAGIONATURA · *Aging*

minimo 50 giorni/50 days minimum

TRASPORTO · *Transport*

Automezzi refrigerati/Refrigerated vehicles

TEMPERATURA · *Storage Temperature*

+4 °C +6 °C

*The Chiuro stahionato cheese is made with cow's milk and is aged in a cave, where a particularly humid environment allows for a gradual ripening perfect for this cheese. This practise goes back to ancient times, originating a unique, round and enveloping taste. The Chiuro can be a sophisticated ingredient combined to the great dishes of Italian and alpine tradition. It is also superb at the end of a meal, enjoyed with a glass of Valtellina Sforzato wine.*

Codice · <i>Code</i>	12211
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

