



  
L'Uovo<sup>®</sup> 

L'ANTICA CASCINA  
  
stagiona per voi



# L'Ulivo

*Attraversando le dolci colline del territorio brisighellese non si può restare indifferenti al fascino del paesaggio dove regnano incontrastate vigne ed uliveti di grande pregio.*

*Brisighella è conosciuta in tutto il mondo per le sue piante d'ulivo dalle quali nascono oli prelibati.*

*Amando profondamente la natura ed i prodotti del nostro territorio romagnolo, abbiamo voluto, in un connubio fra tradizione ed innovazione, ricercare un'affinatura che evidenziasse le qualità organolettiche della pianta d'ulivo.*

*Nella settecentesca cantina di Villa Corte, utilizzando un'antica giara e le frasche recise della pianta, è nato "l'Ulivo".*

*Nel silenzio e nella penombra della secolare cantina, la giara ha riportato alla luce, in seguito ad una lenta e tenue fermentazione, un formaggio dal gusto morbido e delicato con lievi sentori d'ulivo.*

**Ingredienti:** latte di pecora pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio e sale.  
Trattato in superficie con olio extra vergine di oliva e foglie di ulivo. Crosta non edibile.

**Caratteristiche:** formaggio di pecora affinato con ramoscelli d'ulivo, forma lievemente irregolare con crosta segnata dalle frasche di colore ocra chiaro, pasta avorio con fine occhiatura, profumo delicato con sentori di ulivo, sapore dolce e gradevole.

**Presentazione:** il formaggio è confezionato con alcuni piccoli ramoscelli d'ulivo in un attraente incarto stampato (per alimenti).

**Stagionatura:** minimo 60 gg.

**Shelf Life del prodotto:** 120 giorni.

**Shelf Life del prodotto sezionato:** 30 gg. con queste condizioni: 75% umidità, temperatura massima 4°C.

**Giorni di vita del prodotto dalla data di produzione:** 180 giorni

**Pezatura:** 1,3 Kg circa cadauno.

**Unità di vendita:** 2 pz per cartone

**Imballo:** cartone.

**Conservazione:** frigorifero a 4°C.

**Modalità consumo:** a temperatura ambiente. Crosta non edibile.

**Disponibilità:** limitata.

**Codice EAN:** 2 271259

**Cod. IVA:** 4%

Valori nutrizionali per 100 gr. di prodotto:

DETERMINAZIONE	ESITO s.t.q.	u.m.
Sostanza Secca	75,25	%p/p
Umidità e sostanze volatili a 103°C	24,75	%p/p
Protidi Grezzi (Nx6.25)	25,87	%p/p
Lipidi Grezzi (dopo idrolisi acida)	34,42	%p/p
Ceneri a 550°C	4,76	%p/p
Carboidrati Totali (per differenza)	10,20	%p/p
Valore Energetico (per calcolo)	454,06 1898	Kcal/100g Kj

Esami Chimici:

DESCRIZIONE	RISULTATO	U.M.	RIL. METODO
COLIFORMI TOTALI	N.R.	UFC/gr	10 PAM05
ESCHERICHIA COLI	N.R.	UFC/gr	10 PAM06
LISTERIA MONOCYTOGENES (25 g)	ASSENZA	pres-ass	1 PAM02
SALMONELLA (25 G)	ASSENZA	pres-ass	1 PAM01
STAFILOCOCCO AUREO	N.R.	UFC/gr	100 PAM09
AFLATOSSINE MI	N.R.		

Pallettizzazione:

PEZZI PER CT	CT PER STRATO	N. STRATI	CT PER PALLET	Dim. CT mm	PESO GR
2	12	6	72	L. 325 x P 175 x A 102	220



**L'Antica Cascina srl**

Caseificio, Centro di stagionatura e Sede legale: Via Campo dei Fiori, 2 - 47100 Forlì ITALIA

Tel. 0039 (0)543 722442 - Fax 0039 (0)543 796721

www.anticacascina.com - E-mail: anticacascina@anticacascina.com