

SCHEMA TECNICA LATTE AQ	
Tipologia Prodotto	Latte fresco Alta qualità
Trattamento termico	Pastorizzato
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Ambito territoriale
Confezionamento	Pluriporzione > 4
Shelf life	(6+1) giorni
Temperatura di conservazione	0/+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Il latte fresco intero di Alta Qualità è prodotto in allevamenti locali, opportunamente selezionati e sottoposti a continui controlli sanitari. Il delicato processo di pastorizzazione preserva il gusto e le preziose proprietà nutrizionali. È un prodotto altamente selezionato, le cui caratteristiche soddisfano anche i consumatori più esigenti.

SCHEMA TECNICA LATTE BIO	
Tipologia Prodotto	Latte Biologico
Trattamento termico	Latte ESL biologico
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Nazionale
Confezionamento	Pluriporzione > 4
Shelf life	30 giorni
Temperatura di conservazione	0/+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Il latte fresco intero biologico proviene solo da allevamenti certificati biologico. Colore bianco, odore delicato e caratteristico, sapore moderatamente dolce

SCHEMA TECNICA LATTE DELATTOSATO	
Tipologia Prodotto	Latte delattosato
Origine materia prima	Nazionale
Confezionamento	Pluriporzione > 4
Certificazione	ESL
Shelf life	30gg
Temperatura di conservazione	0/+4°C

SCHEMA TECNICA YOGURT	
Tipologia Prodotto	Yogurt naturale
Trattamento termico	Yogurt da latte fresco pastorizzato
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Ambito territoriale
Ingredienti	Latte intero e fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus).
Confezionamento	Vasetti da 125 g
Shelf life	42 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Consistenza vellutata e un tipico colore bianco

SCHEDA TECNICA YOGURT BIO	
Tipologia Prodotto	Yogurt da latte biologico
Trattamento termico	Yogurt bianco da latte fresco pastorizzato
Tenore di grasso	Intero
Origine materia prima	Nazionale
Certificazione	Biologico
Ingredienti	Latte intero*, fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus). *biologico
Confezionamento	Vasetti da 125 g
Shelf life	40 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Colore Bianco lucido, sapore gradevole, leggermente acidulo con la nota aromatica caratteristica dello yogurt naturale, consistenza cremoso al cucchiaino, assenza di separazione di siero

SCHEDA TECNICA YOGURT DELATTOSATO	
Tipologia Prodotto	Yogurt delattosato
Origine materia prima	Nazionale
Ingredienti	Latte scremato senza lattosio, fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus).
Confezionamento	Vasetti da 125 g
Shelf life	40 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO CACIOCAVALLO SILANO DOP	
Tipologia Prodotto	Formaggio a denominazione di origine DOP
Consistenza della pasta	Formaggio a pasta dura
Certificazione	Caciocavallo silano DOP
Stagionatura	Fino a 60gg oppure > 60gg
Origine materia prima	Ambito territoriale
Ingredienti	Latte bovino, caglio e sale.
Porzione unitaria	28gr
Confezionamento	Per distribuzione speciale
Shelf life	180 giorni
Temperatura di conservazione	Conservare a temperatura non superiore a +20/25°C.
Caratteristiche tipiche del prodotto	Formaggio duro (come da parametri da Allegato 1) a pasta filata a forma ovoidale con testina alla quale vengono messi i legacci per una corretta tenuta, peso compreso tra 1 kg e 2.5 kg. Esso viene ottenuto nel rispetto del processo produttivo previsto dal Disciplinare di Produzione Caciocavallo silano DOP. Sapore aromatico, fusibile in bocca, gusto leggermente piccante; crosta edibile, sottile e liscia ma resistente di marcato colore paglierino; pasta compatta, con presenza di occhiatura di colore giallo paglierino più carico all’esterno e meno carico all’interno.

SCHEDA TECNICA FORMAGGIO CACIOTTA PAT	
Tipologia Prodotto	Caciotta PAT
Consistenza della pasta	Formaggio a pasta semidura
Certificazione	CACIOTTA PAT “Prodotto Agroalimentare Tradizionale” DEL LAZIO
Origine materia prima	Lazio
Porzione unitaria	33g
Confezionamento	Per distribuzione speciale
Shelf life	70 giorni
Temperatura di conservazione	+4°C
Caratteristiche tipiche del prodotto	Formaggio grasso, fresco, di breve e media stagionatura. Forma cilindrica a facce piane, con scalzo convesso, alto 6-7 cm. Formaggio documentato presso gli archivi della Centrale del Latte di Rieti, la tecnica produttiva è stata però tramandata solo verbalmente. È ancora oggi uno dei principali prodotti del mercato caseario regionale. Ha origine dal latte raccolto localmente.

SCHEDA TECNICA SUCCO 100% FRUTTA	
Denominazione prodotto	Succo 100%
Descrizione prodotto	Dissetante, sano, freschissimo e goloso, pronto da bere
Ingredienti	100% succo (senza zuccheri aggiunti, senza conservanti)
Confezione	Pluriporzione da distribuire 150 – 200 ml a bambino
Shelf-life	12 mesi, dopo l’apertura consumare entro 4 settimane