



il gusto del formaggio



ISO 9001  
TUV  
THÜRINGEN



GILDO CIRESA PRODOTTI CASEARI dei F.LLI CIRESA WALTER & C. s.n.c.  
23813 BINDO VALSASSINA (Lc) ITALIA Via Provinciale, 35

Sede commerciale: 23815 INTROBIO (Lc) Via V. Veneto, 11  
Tel + 39 0341 901401 Fax +39 0341 901575  
E-mail: gildociresa@gildociresa.net

www.gildociresa.net

## SCHEMA TECNICA



### FETA GRECA Dop TYRAS

barra 2 kg da taglio  
in vaschetta in salamoia

Il formaggio Feta Greca ha duemila anni di storia ed è la specialità greca conosciuta ed apprezzata in tutto il mondo. Feta Tyras 1<sup>a</sup> qualità è il formaggio greco originale a denominazione di origine protetta, prodotto da Tyras con la caratteristica unica e distintiva di certificare l'esatta percentuale di latte fresco di pecora 70% e di latte fresco di capra 30% utilizzati per la produzione. Materia prima selezionata, rigorosi controlli igienico-sanitari durante la fase produttiva, Feta Greca Tyras dop ha un gusto unico, non contiene conservanti o altri additivi chimici ed è un formaggio naturale certificato organicamente.

Denominazione prodotto	Feta Greca Tyras Dop 1 <sup>a</sup> qualità da taglio- Vaschetta in salamoia
Codice prodotto	FT1
Codice Ean	5 201301 210203
Tipo di prodotto	Formaggio greco Feta originale a d.o.p.
Ingredienti	70% latte fresco pastorizzato di pecora, 30% latte fresco pastorizzato di capra, caglio, sale, fermenti lattici vivi.
% grassi / umidità	Materia grassa 43% min sulla sostanza secca. Umidità <56%
Caratteristiche del prodotto	E' un formaggio bianco senza crosta che si presenta in barra di forma rettangolare confezionato in vaschette di plastica immerso in salamoia La pasta bianco candida è abbastanza consistente e friabile, leggermente granulosa e presenta piccoli distacchi e anfrattuosità; il sapore è acidulo, sapido, l'aroma intenso. Per attenuare il sapore penetrante e la salinità andrebbe sciacquata prima di essere gustata.
Stagionatura	Stagionato 2 mesi ca.
Occasioni di consumo	E' un formaggio da tavola adatto per il consumo di fine pasto, condito con olio e spezie; si presta benissimo ad arricchire insalate estive. Ingrediente novità per i primi piatti e la pizza.
Confezionamento	Barra da 2 kg peso fisso in vaschetta con salamoia termosaldata. Imballo in cartone da 2 vaschette - pallet da 95 ct – kg 380 totali
Modalità e tempo di conservazione	Da conservarsi in frigo a + 4°C Tmc: circa 240 gg dalla data di confezionamento.

## SCHEMA LOGISTICA

Denominazione Prodotto	COD ART	SHELF LIFE gg*	Codice Ean 13	Caratt. imballo	Misure Cartone			N° Cartoni x strato	N° Strati pallet	totale cartoni per pallet	altezza max pallet compl
					Lung Cm	largh Cm	alt Cm				
FETA GRECA Tyras 2 kg salamoia	FT1	120	5201301 210203	Ct da 2 vaschette	28	17	26,5	19	5	95	148