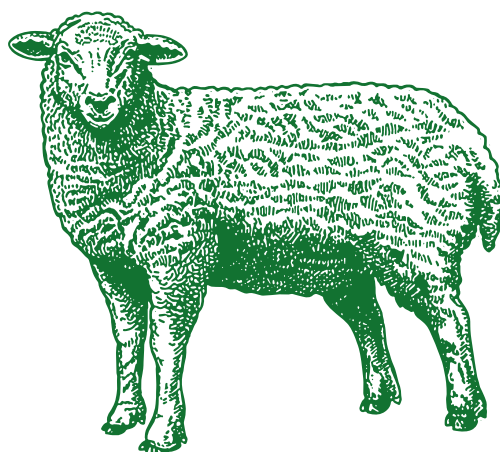




**CASEIFICIO**  
**VALVO**  
*I Formaggi di Sicilia*

*Le buone cose,  
fatte con un'ottima tradizione*





## *100% latte ovino ennese di qualità*

*Tutto il latte lavorato in  
caseificio viene acquistato da  
allevamenti della provincia di Enna  
ma solo il Piacentinu Ennese d.o.p.  
del Presidio Slow Food è prodotto a  
latte crudo.*





# Formaggio Primo Sale

*Formaggio a pasta cotta tipo primo sale*

**STAGIONATURA**  
**INGREDIENTI**  
**INFORMATIVA ALLERGENI**  
**ORIGINE DEL LATTE**  
**INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO**  
**TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)**

*20 giorni*

*Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale.*

*Può contenere: noci, pistacchio, arachidi, uova.*

*Italia*

*"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione."*

*240*

## VALORI NUTRIZIONALI *(valori medi per 100 g di prodotto)*

**Energia** 1205 kJ / 286 kcal

**Grassi** 21 g

*di cui saturi* 15 g

**Carboidrati** 0,85 g

*di cui zuccheri* 0,85 g

**Proteine** 23,5 g

**Sale** 0,4 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** forte

**Sapore** piccante, caratteristico

## Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

## Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

40 % s.s.

**Proteine**

35 % s.s.

**Sale**

5 % s.s.

**pH**

5,53±0,3

**aW**

0,96

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

*Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.*

# Formaggio al Tartufo

Formaggio a pasta cotta tipo primo sale  
ottenuto da latte ovino pastorizzato,  
con tartufo

STAGIONATURA

30 giorni

INGREDIENTI

Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, preparato al tartufo (1,5 %),  
sale.

INFORMATIVA ALLERGENI

Può contenere: noci, pistacchio, arachidi, uova.

ORIGINE DEL LATTE

Italia

INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO

"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C,  
mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore.  
Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la  
confezione."

TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)

320

## VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g di prodotto)

Energia 1205 kJ / 286 kcal

Grassi 21 g

di cui saturi 15 g

Carboidrati 0,85 g

di cui zuccheri 0,85 g

Proteine 23,5 g

Sale 0,4 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** delicata nota aromatica di tartufo

**Colore** pasta color paglierino, con striature dovute alla  
presenza del tartufo

**Sapore** delicato con persistenti sentori di tartufo

## Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

## Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

40 % s.s.

**Proteine**

35 % s.s.

**Sale**

5 % s.s.

**pH**

5,53±0,3

**aW**

0,96

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.



# Formaggio alle Noci

Formaggio a pasta cotta tipo primo sale  
ottenuto da latte ovino pastorizzato,  
con granella di noci

**STAGIONATURA**  
**INGREDIENTI**  
**INFORMATIVA ALLERGENI**  
**ORIGINE DEL LATTE**  
**INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO**  
**TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)**

20 giorni

Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, noci (1,5 %), sale.

Può contenere: pistacchio, arachidi, uova.

Italia

"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione."

320

## VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g di prodotto)

**Energia** 1166 kJ / 278 kcal

**Grassi** 20,5 g

di cui saturi 15 g

**Carboidrati** 0,80 g

di cui zuccheri 0,80 g

**Proteine** 22,8 g

**Sale** 3,4 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** delicato nota aromatica di noci

**Colore** pasta bianco giallognola con superficie rugosa

**Sapore** delicato

## Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

## Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

40 % s.s.

**Proteine**

35 % s.s.

**Sale**

5 % s.s.

**pH**

5,53±0,3

**aW**

0,96

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.

# Formaggio alle Olive

Formaggio a pasta cotta tipo primo sale  
ottenuto da latte ovino pastorizzato,  
con olive a rondelle

STAGIONATURA  
INGREDIENTI  
INFORMATIVA ALLERGENI  
ORIGINE DEL LATTE  
INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO  
TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)

20 giorni

Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, olive (1,5 %), sale.

Può contenere: noci, pistacchio, arachidi, uova.

Italia

Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C,  
mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Può  
contenere frammenti di nocciolo. Crosta non edibile. Prodotto confezionato  
sottovuoto: non forare la confezione.

320

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia 1153 kJ / 275 kcal

Grassi 20,5 g

di cui saturi 15 g

Carboidrati 0,80 g

di cui zuccheri 0,80 g

Proteine 22 g

Sale 3,7 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** delicato con sentori di olive

**Colore** pasta bianco giallognola con superficie rugosa

**Sapore** lievemente salato con nota persistente di olive

## Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

## Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

40 % s.s.

**Proteine**

35 % s.s.

**Sale**

5 % s.s.

**pH**

5,53±0,3

**aW**

0,96

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.



# Formaggio al Pistacchio

Formaggio a pasta cotta tipo primo sale  
ottenuto da latte ovino pastorizzato,  
con pistacchi

## STAGIONATURA

20 giorni

## INGREDIENTI

Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, pistacchi (1,5%), sale.

## INFORMATIVA ALLERGENI

Può contenere: noci, arachidi, uova.

## ORIGINE DEL LATTE

Italia

## INDICAZIONI DI CONSUMO, CONSERVAZIONE E TRASPORTO

"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Può contenere frammenti di guscio.

Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione."

## TMC (giorni dalla data di confezionamento)

240

### VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g di prodotto)

**Energia** 1153 kJ / 275 kcal

**Grassi** 20,5 g

di cui saturi 15 g

**Carboidrati** 0,80 g

di cui zuccheri 0,80 g

**Proteine** 22 g

**Sale** 0,4 g

### Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** delicato tipico del primo sale

**Colore** pasta bianco giallognola con superficie rugosa

**Sapore** lievemente salato con delicata nota di pistacchi

### Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

### Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

40 % s.s.

**Proteine**

35 % s.s.

**Sale**

5 % s.s.

**pH**

5,53±0,3

**aW**

0,96

### PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

### INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.

# Formaggio allo Zenzero

Formaggio a pasta cotta, bianca o paglierina, capatura esternamente con zenzero in polvere

STAGIONATURA  
INGREDIENTI  
INFORMATIVA ALLERGENI  
ORIGINE DEL LATTE  
INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO  
TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)

90 giorni

LATTE ovino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, olio extra vergina d'oliva, capatura esterna zenzero in polvere

Può contenere: pistacchi, noci, arachidi, uova.

Italia

"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione."

320

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

Energia 1205 kJ / 287 kcal

Grassi 21 g

di cui saturi 15 g

Carboidrati 0,85 g

di cui zuccheri 0,85 g

Proteine 23,5 g

Sale 0,4 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** presenza di odori marcati

**Colore** bianco paglierino

**Sapore** dolce

## Controlli di qualità effettuati

HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del Reg CE 852/2004-853/2004

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

**Trade unit:** 2 forme-cartone per strati 12-n strati 12-cartone plt120

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.



# Formaggio il Giallo

*Formaggio a pasta cotta, bianca o paglierina, cappatura esterna con curcuma in polvere*

**STAGIONATURA**  
**INGREDIENTI**  
**INFORMATIVA ALLERGENI**  
**ORIGINE DEL LATTE**  
**INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO**  
**TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)**

*90 giorni*

*LATTE ovino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, olio extra vergine di oliva, cappatura esterna di curcuma in polvere*

*Può contenere: pistacchi, noci, arachidi, uova.*

*Italia*

*"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione."*

*320*

## VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di prodotto)

**Energia** 1205 kJ / 287 kcal

**Grassi** 21 g

*di cui saturi* 15 g

**Carboidrati** 0,85 g

*di cui zuccheri* 0,85 g

**Proteine** 23,5 g

**Sale** 0,4 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** presenza di odori marcati

**Colore** bianco paglierino

**Sapore** dolce

## Controlli di qualità effettuati

HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del Reg CE 852/2004-853/2004

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

**Trade unit:** 2 forme-cartone per strati 12-n strati 12 -cartone plt120

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

*Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.*



# Formaggio semi stagionato

*Formaggio a pasta cotta*

**STAGIONATURA**  
**INGREDIENTI**  
**INFORMATIVA ALLERGENI**  
**ORIGINE DEL LATTE**  
**INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO**  
**TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)**

*150 giorni*

*LATTE ovino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale*

*Può contenere: pistacchi, noci, arachidi, uova.*

*Italia*

*"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione."*

*320*

## VALORI NUTRIZIONALI

*(valori medi per 100 g di prodotto)*

**Energia** 1540 kJ / 348 kcal

**Grassi** 25,7 g

*di cui saturi* 13,9 g

**Carboidrati** 0,5 g

*di cui zuccheri* 0,5 g

**Proteine** 27,5 g

**Sale** 0,4 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** forte

**Colore** bianco o paglierino

**Sapore** leggermente salato

## Controlli di qualità effettuati

HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del Reg CE 852/2004-853/2004

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

**Trade unit:** forma intera kg 13

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

*Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.*



# Ricotta Salata Siciliana

*Latticino caseoso stagionato*

**STAGIONATURA**  
**INGREDIENTI**  
**INFORMATIVA ALLERGENI**  
**ORIGINE DEL LATTE**  
**INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO**  
**TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)**

*15 giorni*

*Siero di LATTE ovino con zafferano, Latte ovinopastorizzato, sale*

*Può contenere: pistacchi, noci, arachidi, uova.*

*Italia*

*"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione."*

*320*

## VALORI NUTRIZIONALI

*(valori medi per 100 g di prodotto)*

**Energia** 1277 kJ / 293 kcal

**Grassi** 22 g

*di cui saturi* 15,1 g

**Carboidrati** 0,92 g

*di cui zuccheri* 0,92 g

**Proteine** 1,3 mg

**Sale** 22,7 mg

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** delicato, assenza di odori marcati

**Colore** giallo più o meno intenso

**Sapore** salato

## Controlli di qualità effettuati

HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del Reg CE 852/2004-853/2004

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

**Trade unit:** Unità per cartone:n.12

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

*Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.*

# Formaggio al Pepe Nero

Formaggio a pasta cotta tipo primo sale  
ottenuto da latte ovino pastorizzato, con  
pepe nero in grani.



## STAGIONATURA

20 giorni

## INGREDIENTI

Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, pepe nero (1,5 %), sale.

## INFORMATIVA ALLERGENI

Può contenere: pistacchi, noci, arachidi, uova.

## ORIGINE DEL LATTE

Italia

## INDICAZIONI DI CONSUMO, CONSERVAZIONE E TRASPORTO

"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C,  
mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore.  
Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la  
confezione."

## TMC (giorni dalla data di confezionamento)

240

## VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g di prodotto)

**Energia** 1198 kJ / 286 kcal

**Grassi** 21 g

di cui saturi 15 g

**Carboidrati** 0,85 g

di cui zuccheri 0,85 g

**Proteine** 23,5 g

**Sale** 0,4 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** delicato tipico del primo sale con note speziate

**Colore** pasta bianco giallognola con superficie rugosa

**Sapore** piccante per la presenza del pepe nero

## Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

## Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

40 % s.s.

**Proteine**

35 % s.s.

**Sale**

5 % s.s.

**pH**

5,53±0,3

**aW**

0,96

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.



# Formaggio Nero Valvo in Paglia

*Formaggio a pasta cotta, bianca o paglierina, cappatura esterna con pepe nero macinato e affinato in celle di stagionatura nella paglia.*

## STAGIONATURA

120 giorni

## INGREDIENTI

*LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, olio extravergine d'oliva, cappatura con pepe nero macinato*

## INFORMATIVA ALLERGENI

*Può contenere: pistacchi, noci, arachidi, uova.*

## ORIGINE DEL LATTE

*Italia*

## INDICAZIONI DI CONSUMO, CONSERVAZIONE E TRASPORTO

*"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione."*

## TMC (giorni dalla data di confezionamento)

320

## VALORI NUTRIZIONALI

*(valori medi per 100 g di prodotto)*

**Energia** 1277 kJ / 304 kcal

**Grassi** 23,4 g

*di cui saturi* 15,4 g

**Carboidrati** 0,9 g

*di cui zuccheri* 0,9 g

**Proteine** 23,4 g

**Sale** 0,4 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** presenza di odori marcati

**Colore** nero con superficie rugosa

**Sapore** piccante pastoso

## Controlli di qualità effettuati

HACCP sull'intero processo di produzione e sul prodotto finito, nel rispetto del Reg CE 852/2004-853/2004

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

**Trade unit:** 2 forme-cartone per strati 12-n strati 12-cartone plt120

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

*Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.*



# Formaggio al Pepe Rosso

*Formaggio a pasta cotta tipo primo sale  
ottenuto da latte ovino pastorizzato, con  
pepe rosso in grani*

**STAGIONATURA**  
**INGREDIENTI**  
**INFORMATIVA ALLERGENI**  
**ORIGINE DEL LATTE**  
**INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO**  
**TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)**

*20 giorni*

*Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, pepe rosso (1,5 %), sale.*

*Può contenere: pistacchi, noci, arachidi, uova.*

*Italia*

*"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C,  
mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore.  
Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la  
confezione."*

*240*

## VALORI NUTRIZIONALI

*(valori medi per 100 g di prodotto)*

**Energia** 1198 kJ / 286 kcal

**Grassi** 21 g

*di cui saturi* 15 g

**Carboidrati** 0,85 g

*di cui zuccheri* 0,85 g

**Proteine** 23,5 g

**Sale** 0,4 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** delicato tipico del primo sale con note speziate

**Colore** pasta bianco giallognola con superficie rugosa

**Sapore** piccante per la presenza del pepe rosso

## Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

## Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

40 % s.s.

**Proteine**

35 % s.s.

**Sale**

5 % s.s.

**pH**

5,53±0,3

**aW**

0,96

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

*Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.*

# Formaggio con Rucola

Formaggio a pasta cotta tipo primo sale  
ottenuto da latte ovino pastorizzato, con  
rucola.

STAGIONATURA  
INGREDIENTI  
INFORMATIVA ALLERGENI  
ORIGINE DEL LATTE  
INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO  
TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)

20 giorni

Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, rucola (1,5 %), sale.

Può contenere: pistacchi, noci, arachidi, uova.

Italia

"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C,  
mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore.  
Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la  
confezione."

240

## VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g di prodotto)

Energia 1198 kJ / 286 kcal

Grassi 20,5 g

di cui saturi 15 g

Carboidrati 0,8 g

di cui zuccheri 0,8 g

Proteine 22 g

Sale 0,4 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

Odore delicato

Colore pasta bianco giallognola con superficie rugosa

Sapore delicato

## Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

Escherichia coli < 10 UFC/ g

Stafilococchi coagulasi positivi < 100 UFC/ g

Salmonella spp assenti in 25 g

Listeria spp assenti in 25 g

Muffe < 100 UFC/ g

## Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

Grasso

40 % s.s.

Proteine

35 % s.s.

Sale

5 % s.s.

pH

5,53±0,3

aW

0,96

## PACKAGING

Primario: PE sottovuoto

Secondario: cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.



# Formaggio Tricolore

Formaggio a pasta cotta tipo primo sale ottenuto da latte ovino pastorizzato, con olive, rucola e peperoncino.

## STAGIONATURA

20 giorni

## INGREDIENTI

Latte ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, olive, rucola, peperoncino, sale.

## INFORMATIVA ALLERGENI

Può contenere: pistacchi, noci, arachidi, uova.

## ORIGINE DEL LATTE

Italia

## INDICAZIONI DI CONSUMO, CONSERVAZIONE E TRASPORTO

"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione."

## TMC (giorni dalla data di confezionamento)

320

## VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g di prodotto)

**Energia** 1198 kJ / 286 kcal

**Grassi** 21 g

di cui saturi 15 g

**Carboidrati** 0,85 g

di cui zuccheri 0,85 g

**Proteine** 23,5 g

**Sale** 0,4 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** delicato con lieve nota aromatica di olive

**Colore** pasta bianco giallognola con superficie rugosa

**Sapore** fragrante, con note aromatiche di olive e piccante dovuto al pepe rosso

## Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

## Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

40 % s.s.

**Proteine**

35 % s.s.

**Sale**

5 % s.s.

**pH**

5,53±0,3

**aW**

0,96

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.



# Formaggio Primosale al Pesto di Basilico

Formaggio a pasta cotta.

## STAGIONATURA

20 giorni

## INGREDIENTI

Latte ovino pastorizzato, Latte pastorizzato, 2% pesto di basilico (olio di semi di girasole, basilico, patate, sciroppo di glucosio, noci di acagiù, "formaggio Grana Padano DOP" (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), "Pecorino Romano DOP", sale, olio evo, pinoli, aromi, correttore di acidità: acido lattico, aglio), fermenti lattici, caglio, sale.

## INFORMATIVA ALLERGENI

Può contenere: noci, pistacchi, arachidi.

## ORIGINE DEL LATTE

Italia

## INDICAZIONI DI CONSUMO, CONSERVAZIONE E TRASPORTO

"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione."

## TMC (giorni dalla data di confezionamento)

240 (giorni dalla data di confezionamento riportata in etichetta)

### VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g di prodotto)

**Energia** 1205 kJ / 286 kcal

**Grassi** 21 g

di cui saturi 15 g

**Carboidrati** 0,85 g

di cui zuccheri 0,85 g

**Proteine** 23,5 g

**Sale** 0,4 g

### Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** delicato sentore di basilico

**Colore** tipico del primo sale, con un accenno di basilico

**Sapore** crosta bianco paglierino, interno con variegature dovute alla presenza del pesto

### Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

### Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

40 % s.s.

**Proteine**

35 % s.s.

**Sale**

5 % s.s.

**pH**

5,53±0,3

**aW**

0,96

### PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

### INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.



# Formaggio Verde Valvo

*Formaggio a pasta cotta, bianca o paglierina, rivestito esternamente da pistacchio macinato*

**STAGIONATURA**

*60 giorni*

**INGREDIENTI**

*LATTE ovino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, olio, pistacchio macinato.*

**INFORMATIVA ALLERGENI**

*Può contenere: noci, pistacchi, arachidi.*

**ORIGINE DEL LATTE**

*Italia*

**INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO**

*"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione."*

**TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)**

*320 (giorni dalla data di confezionamento riportata in etichetta)*

## VALORI NUTRIZIONALI

*(valori medi per 100 g di prodotto)*

**Energia** 1277 kJ / 304 kcal

**Grassi** 23,4 g

*di cui saturi* 15,4 g

**Carboidrati** 0,9 g

*di cui zuccheri* 0,9 g

**Proteine** 23,5 g

**Sale** 0,4 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** forte

**Sapore** piccante, caratteristico

## Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

## Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

40 % s.s.

**Proteine**

35 % s.s.

**Sale**

5 % s.s.

**pH**

5,53±0,3

**aW**

0,96

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

*Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.*



# Piacentinu Emese d.o.p.

Formaggio stagionato a pasta compatta pressata, prodotto con latte ovino crudo intero, coagulato con caglio d'agnello in pasta.



**STAGIONATURA**  
**INGREDIENTI**  
**INFORMATIVA ALLERGENI**  
**ORIGINE DEL LATTE**  
**INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO**

**TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)**

60 giorni

Latte ovino crudo, caglio d'agnello in pasta, sale, zafferano, pepe nero.

latte. Può contenere: pistacchio e noce

Italia

"Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Crosta non edibile. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione."

320

## VALORINUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g di prodotto)

**Energia** 1620 kJ / 390 kcal

**Grassi** 31 g

di cui saturi 23 g

**Carboidrati** 0,8 g

di cui zuccheri 0 g

**Proteine** 27 g

**Sale** 1,8 g

## Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Odore** delicato, con lieve aroma di zafferano;

**Colore** giallo per la presenza dello zafferano; spessore non maggiore di 5 mm;

**Sapore** salato appena percettibile; lievemente piccante nei primi mesi di stagionatura, tende ad intensificarsi;

## Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

## Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

40 % s.s.

**Proteine**

35 % s.s.

**Sale**

5 % s.s.

**pH**

5,53±0,3

**aW**

0,96

## PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

## INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.



# Scamorza

## Bianca gr 350

Formaggio fresco a pasta filata, prodotto con latte bovino intero pastorizzato, coagulato con caglio liquido, inoculato con fermenti lattici, filato e formato meccanicamente.

**INGREDIENTI**  
**INFORMATIVA ALLERGENI**  
**ORIGINE DEL LATTE**  
**INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO**  
**TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)**

Latte pastorizzato, sale, caglio liquido, fermenti

Italia

Può contenere: noci, pistacchio, arachidi, uova.

Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione.

120

### VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g di prodotto)

**Energia** 1419 kJ / 342 kcal

**Grassi** 17,2 g

di cui saturi 17,1 g

**Carboidrati** 1,2 g

di cui zuccheri 1,2 g

**Proteine** 25 g

**Sale** 1,2 g

### Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Colore** bianco

**Sapore** delicato

### Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/g

### Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

**Proteine**

**Sale**

**pH**

**aW**

5,53±0,3

0,96

### PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

**Trade unit:** 6 unità per strato, 20 unità per scatola, 7 strati per pallet

### INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.



# Scamorza

## Affumicata gr 350

Formaggio fresco a pasta filata, prodotto con latte bovino intero pastorizzato, coagulato con caglio liquido, inoculato con fermenti lattici, filato e formato meccanicamente.

### INGREDIENTI

### INFORMATIVA ALLERGENI

### ORIGINE DEL LATTE

### INDICAZIONI DI CONSUMO, CONSERVAZIONE E TRASPORTO

### TMC (giorni dalla data di confezionamento)

Latte pastorizzato, sale, caglio liquido, fermenti, aroma di fumo liquido

Italia

Può contenere: noci, pistacchio, arachidi, uova.

Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione.

120

### VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g di prodotto)

**Energia** 1419 kJ / 342 kcal

**Grassi** 17,2 g

di cui saturi 17,1 g

**Carboidrati** 1,2 g

di cui zuccheri 1,2 g

**Proteine** 25 g

**Sale** 1,2 g

### Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Colore** giallognolo

**Sapore** delicato

### Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/g

### Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

**Proteine**

**Sale**

**pH**

**aW**

5,53±0,3

0,96

### PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

**Trade unit:** 6 unità per strato, 20 unità per scatola, 7 strati per pallet

### INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.



# Treccione

## Affumicato Kg 2

Formaggio fresco a pasta filata, prodotto con latte bovino intero pastorizzato, coagulato con caglio liquido, inoculato con fermenti lattici, filato e formato meccanicamente.

**INGREDIENTI**  
**INFORMATIVA ALLERGENI**  
**ORIGINE DEL LATTE**  
**INDICAZIONI DI CONSUMO,  
CONSERVAZIONE E  
TRASPORTO**  
**TMC (giorni dalla data di  
confezionamento)**

Latte pastorizzato, sale, caglio liquido, fermenti, aroma di fumo liquido

Italia

Può contenere: noci, pistacchio, arachidi, uova.

Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione.

120

### VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g di prodotto)

**Energia** 1419 kJ / 342 kcal

**Grassi** 17,2 g

di cui saturi 17,1 g

**Carboidrati** 1,2 g

di cui zuccheri 1,2 g

**Proteine** 25 g

**Sale** 1,2 g

### Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Colore** bianco giallognolo

**Sapore** delicato

### Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

### Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

**Proteine**

**Sale**

**pH**

**aW**

5,53±0,3

0,96

### PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

**Trade unit:** 8 unità per strato, 10 strati per scatola, 4 unità per scatola, 80 strati per pallet

### INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.

# Scamorza

## Affumicata Kg 2

Formaggio fresco a pasta filata, prodotto con latte bovino intero pastorizzato, coagulato con caglio liquido, inoculato con fermenti lattici, filato e formato meccanicamente.



### INGREDIENTI

### INFORMATIVA ALLERGENI

### ORIGINE DEL LATTE

### INDICAZIONI DI CONSUMO, CONSERVAZIONE E TRASPORTO

### TMC (giorni dalla data di confezionamento)

Latte pastorizzato, sale, caglio liquido, fermenti, aroma di fumo liquido

Italia

Può contenere: noci, pistacchio, arachidi, uova.

Conservare e trasportare in un luogo fresco ed asciutto a  $+4 \pm 2$  °C, mantenendo il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e fonti di calore. Prodotto confezionato sottovuoto: non forare la confezione.

30

### VALORI NUTRIZIONALI

(valori medi per 100 g di prodotto)

**Energia** 1073 kJ / 256 kcal

**Grassi** 17 g

di cui saturi 15 g

**Carboidrati** 0,92 g

di cui zuccheri 0,92 g

**Proteine** 25 g

**Sale** 1,2 g

### Caratteristiche ORGANOLETTICHE

**Colore** bianco giallognolo

**Sapore** delicato, dolciastro, con sentore di latte

### Caratteristiche MICROBIOLOGICHE

**Escherichia coli** < 10 UFC/ g

**Stafilococchi coagulasi positivi** < 100 UFC/ g

**Salmonella spp** assenti in 25 g

**Listeria spp** assenti in 25 g

**Muffe** < 100 UFC/ g

### Caratteristiche CHIMICO-FISICHE

**Grasso**

**Proteine**

**Sale**

**pH**

**aW**

5,53±0,3

0,96

### PACKAGING

**Primario:** PE sottovuoto

**Secondario:** cartone mono ondulato recante il logo del Caseificio Valvo srl

**Trade unit:** 8 unità per strato, 10 strati per scatola, 4 unità per scatola, 80 strati per pallet

### INFORMAZIONI SUL LOTTO

Il lotto è costituito dalla data di confezionamento stampigliata sull'etichetta.









*Attivo ad Enna da due generazioni, il Caseificio Valvo nasce nel 1998 con l'intento di creare un'azienda altamente qualitativa. Genuinità, passione e ricerca costante della qualità, maestria del personale e minuziosità nella selezione dei prodotti: tutto ciò fa del Caseificio Valvo una grande azienda con un grande cuore.*



C.da Salerno, 94100 Enna Bassa  
Tel: +39 0935 541669 - Fax: +39 0935 41914  
info@caseificiovalvo.it  
p.iva 00602850869

[www.caseificiovalvo.it](http://www.caseificiovalvo.it)