



AMORE DI CAPRA

Amore di Capra è il frutto di un lungo processo di acidificazione del miglior latte prodotto dalle capre del nostro allevamento.

Formaggio fresco, cremoso, spalmabile, dal sapore acidulo ideale in abbinamento ad ortaggi freschi, frutta fresca e secca, confetture.

Amore di Capra is obtained from the best goat milk, provenient from our farm after a long acidification process. This creamy and spreadable cheese has a slightly sharp taste and it is ideally served with fresh fruits and vegetables, dried fruits and jams.



3° CLASSIFICATO NELLA CATEGORIA DI CONCORSO 2021



1° CLASSIFICATO NELLA CATEGORIA DI CONCORSO 2023



1° CLASSIFICATO NELLA CATEGORIA DI CONCORSO 2022 - 2023 - 2024



bicchiere
da 100g
plastic cup
by 100g



cartone
con 8 pezzi da 100g
carton box
8 pieces by 100g



2 vaschette
con 6 pezzi da 100g
2 trays
6 pieces by 100g

Categoria Category		Formaggio fresco spalmabile ottenuto dal latte di alcune capre, selezionate nel nostro allevamento, e trasformato nell'arco delle due ore immediatamente successive alla mungitura. <i>Fresh spreadable cheese obtained from the milk of selected goats in our farm and transformed within two hours from the milking.</i>											
Ingredienti Ingredients		Latte di capra , sale, fermenti lattici selezionati, enzima coagulante, conservante: E 202 <i>Pasteurized Goat milk, salt, selected milk enzymes, coagulating enzyme, preservative: E 202</i>											
Allergeni Allergens		Latte e derivati del latte naturalmente presenti (Dir. 2007/68; Reg. CE 1169/2011). <i>Milk and natural milk derivatives (Dir. 2007/68; Reg. EC 1169/2011).</i>											
Origine Latte Milk origin		Italia / Italy (Decreto 9/12/2016 G.U. n° 15 19/01/2017).											
Lotto Batch		Codice alfa-numerico che permette di identificare tutte le confezioni di prodotto ottenute nelle medesime condizioni. Il lotto coincide con la data di scadenza. <i>Alpha-numerical code that identifies product packages obtained under the same conditions. The batch number matches with its expiration date.</i>											
Periodo e modalità di conservazione Storage period and method		Shelf-life di 30 giorni in confezione sigillata e conservata a temperatura compresa tra 0° e + 4°C. Si consiglia di conservare il prodotto una volta aperta la confezione, in contenitori ermeticamente chiusi in modo da ridurre al minimo il contatto con aria. Si consiglia di servire e consumare il prodotto ad una temperatura compresa tra +15°/+20°C. <i>The product has a 30-day shelf-life in sealed package starting from the production date when stored at a temperature ranging between 0° and +4°C. Once cut, we suggest to place the product in hermetically sealed packages in order to reduce the contact with air. It is recommended to serve and consume the product at a temperature of +15°/+20°C.</i>											
Stabilimento di produzione The dairy factory		IT VOD6B UE											
Caratteristiche organolettiche Organoleptic properties		Aspetto esterno <i>External appearance</i>		Forma a "ciuffo" di colore bianco latte, omogeneo, umido. <i>Shaped like a mousse, of white milk-like color, uniform and moist.</i>									
		Aspetto e struttura <i>Appearance and texture</i>		Struttura cremosa, compatta, morbida, spalmabile e umida. Colore bianco. <i>Creamy, compact, soft, spreadable and moist texture. White color.</i>									
		Sapore <i>Taste</i>		Fresco, latteo, acido intenso, saporito. <i>Fresh, milky, intense sharp, savoury.</i>									
		Odore e Aroma <i>Smell and aroma</i>		Intenso odore lattico, con note irpine. <i>Intense milky scent, with goaty hints.</i>									
Caratteristiche fisico-chimiche Physico-chemical properties		Umidità >60% (in peso); Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 470/2009, Reg. UE 2023/915 del 25 aprile 2023. <i>Humidity >60% (by weight); The product complies with the requirements set by Reg. EC 470/2009, Reg. UE 2023/915 del 25 aprile 2023.</i>											
Caratteristiche microbiologiche Microbiological properties		Prodotto conforme ai requisiti fissati dal Reg. CE 853/2004, Reg. CE 2073/2005; Reg. CE 1441/2007. <i>The product complies with the requirements set by Reg. EC 853/2004, Reg. EC 2073/2005; Reg. EC 1441/2007.</i>											
Imballo primario Main packaging		Prodotto confezionato in contenitore termosaldato. Gli imballaggi utilizzati sono conformi alla normativa Nazionale e Comunitaria (D.M. 21.03.1973 e smi; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011). <i>The product is packaged in a heat sealed container. The packagings comply with National and Community legislation (Ministerial Decree 21.03.1973 and subsequent amendments and additions; Reg. EC 1935/2004; Reg. EC 2023/2006; Reg. EC 10/2011).</i>											
Indicazioni per la raccolta differenziata Instructions for separate collection of waste		Contenitore + film chiusura – Plastica ; Incarto esterno – Carta . Verificare in base alle disposizioni del Comune di residenza. <i>Tray + top film – plastic waste; Outside wrapping (cluster) – paper waste.</i> <i>Verify in accordance to municipality of residence.</i>											
Informazioni nutrizionali Nutritional information		Valori Medi riferiti a 100g di prodotto edibile Nutrition Facts average values per 100g of edible product											
		Energia <i>Energy</i> 958 KJ – 231 Kcal		Grassi Total Fat 19g <i>of which saturated fatty acids 13g</i>			Carboidrati Total carbohydrate 3g <i>of which sugar 2,5g</i>			Proteine <i>Protein</i> 12g		Sale <i>Salt</i> 0,51g	

Codice Articolo	Nome Articolo	Unità di vendita (peso netto sgocciolato)	Peso Lordo Unità di vendita	Dimensione Unità di vendita (centimetri)	Unità di ordine	Peso Lordo Unità di ordine	Dimensione Unità di ordine (centimetri)	Peso fisso (F) Peso variab. (V)	Composizione pallet	Codice EAN confezione	Codice EAN box
Item code	Item name	Sale unit (drained net weight)	Sale unit Brutto weight	Sale unit size in centimeters	Unit of order	Unit of order brutto weight	Unit of order size in centimeters	Fixed weight (F) Variable weight (V)	Pallet composition	EAN code tray	EAN code box
037-33	Amore di capra 100g in bicchiere al pz (CF 8 pz)	100g	110g	9,5x 9,5 6,5 h	8 pz da 100g	1,2 kg	39 x 20 9h	F	12 box per strato per 10 strati	8050519150224	(02)18050519150313 (15)scadenza (3103) peso (37) numero pezzi (10) lotto
037-32	Amore di capra sac à poche 1kg al pz (CF 1pz)	1 kg	1 kg	55x 27	1 sac à poche 1kg	1,3 kg	32 x 26 12h	F	10 box per strato per 10 strati		(01)08050519150385 (15)scadenza (3103) peso (10) lotto
037-03	Amore di capra 100g VS 6 pz (CF 2 VS)	100g	100g	5x 5 7 h	2 VS da 600g	1,2 kg	32 x 26 12h	F	10 box per strato per 10 strati	8050519150118	(01)08050519150132 (15) scadenza (3103) peso (10) lotto