

Crutin®

Formaggio a pasta rotta con tartufo d'estate / Crumbly cheese with summer truffle



Il "crutin", piccola cantina scavata nel tufo, era la dispensa dei contadini di Langa. Questo formaggio, di latte di vacca, a pasta rotta arricchita da scaglie di Tartufo d'estate, richiama concretamente lo spirito di questo luogo magico. Beppino Occelli per questo lo ha chiamato Crutin.

The "Crutin", a small cellar dug into the tuff, was the dispensation of the peasants of Langa. This cheese of cow's milk, crumbly cheese enriched with slivers of summer truffle, actually recalls the spirit of this magical place. For this reason Beppino Occelli named it Crutin.

INGREDIENTI:	LATTE di vacca (origine del latte: Italia), Tartufo d'estate 3% (tuber aestivum Vitt.), sale marino, estratto per brodo (proteine del mais idrolizzate, sale), caglio (animale di vitello) e aroma.
ALLERGENI:	LATTE, LATTOSIO
CONSERVARE A:	+6/+8 °C
BOLLO CE:	IT 01 746 CE
TMC:	70 giorni
Prodotto in:	Italia
INGREDIENTS:	Cow's Milk (Milk Origin: Italy), Summer Truffle 3% (tuber aestivum vitt.), Sea Salt, Soup Extract (Hydrolysed Corn Protein, Salt), Animal Rennet (Calf), Aroma
ALLERGENS:	MILK, LACTOSE
STORE AT:	+6/+8 °C
EC HEALTHMARK:	IT 01 746 CE
SHELF LIFE:	70 days
Produced in:	Italy

Rispetta il Regolamento CE 2073/2005 / Complies with EC Regulation 2073/2005

Analisi di Processo / Process Analysis:	Stafilococco coagulasi positiva / Staphylococcus coagulase positive	<100 ufc/g	NF V 08-057-1 2004
Analisi di Processo / Process Analysis:	Eschericchia Coli	<100 ufc/g	ISO 16649-2:2001
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Lysteria Monocitogenes / Lysteria monocytogenes	assente / absent in 25g	ANFOR BIO 12/16-09/05
Analisi di Prodotto / Product Analysis:	Enterotossine stafilococciche / Staphylococcal enterotoxins	assente / absent in 25g	AOAC n° 2007,06

Valori nutrizionali per 100g di prodotto / Average nutritional values per 100g product

Valore energetico / Energy	KJ	1510		
Valore energetico / Energy	Kcal	361		
Grasso / Fat	g	29		
	di cui / of which:			
Grassi Saturi / Saturated Fat	g	21		
Monoinsaturi / Monounsaturates	g	7		
Polinsaturi / Polyunsaturates	g	1		
Colesterolo / Cholesterol	mg	110		
Carboidrati / Carbohydrates	%	1		
	of which:			
Zuccheri / Sugar	g	0		
Fibra / Fiber	g	0		
Proteine / Protein	g	24		
Sodio / Sodium	mg	678	Sale (NaCl) / Salt:	g 1,7
Umidità Relativa / Relative Humidity	%	36		
Residuo secco / Dry residue	%	64		
Residuo magro / Fat-free matter	%	71		
Grasso sulla sostanza secca (GSS) / Fat in dry Matter	%	45		
Umidità sulla sostanza magra (USM) / Humidity in fat-free matter	%	51		
Acqua libera / Water Activity	aW	0,92		

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / COMMERCIAL & LOGISTICAL INFORMATION

CODICE DOGANALE / CUSTOMS CODE **0406 90 99**

DESCRIZIONE ARTICOLO / ARTICLE DESCRIPTION	Crutin 1000g	Crutin 1000g	Crutin 300g	Crutin 300g	Crutin 300g			
CODICE ARTICOLO / CODE ARTICLE	C50BO	C50CC	C52FD	C52DE	C52FJ			
Disposizione nella scatola / Formation of box								

UC - PRODOTTO (Unità di Consumo) / PRODUCT (Consumption Unit)

TMC / SHELF LIFE	giorni/days	70	70	70	70	70		
EAN 13		2894940	2894940	2894920	2894920	8007059215203		
LUNGHEZZA / LENGTH	cm							
LARGHEZZA / WIDTH	cm	10-11	10-11	6-7	6-7	6-7		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	11-12	11-12	8-9	8-9	8-9		
PESO NETTO / NET WEIGHT	g	1000	1000	300	300	300		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	g	1024,40	1024,40	312,70	312,70	312,70		

IMBALLO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING

FILM PROTETTIVO / PRETECTIVE FILM	materiale / material	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene		
	Codice Materiale / Material Code	PP5	PP5	PP5	PP5	PP5		
	peso / weight g	5,3	5,3	2,6	2,6	2,6		
DISCHETTO / DISK	materiale / material	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene	Polipropilene / Polypropylene		
	Codice Materiale / Material Code	PP5	PP5	PP5	PP5	PP5		
	peso / weight g	13,2	13,2	6,5	6,5	6,5		
	materiale / material							
	peso / weight g.							

IMBALLO SECONDARIO PRODOTTO / SECONDARY PRODUCT PACKAGING

ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper		
	peso / weight g	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4		
ETICHETTA / LABEL	materiale / material	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart	Polyart		
	peso / weight g	2	2	1,2	1,2	1,2		
SPAGO /	materiale / material	Spago	Spago	Spago	Spago	Spago		
	peso / weight g	3,5	3,5	2	2	2		

UV - PRODOTTO (Unità di Vendita) / PRODUCT (Unit of Sales)

Unità Consumo / Consumption Unit	n°	2	4	5	10	5		
EAN 14		9800705920029	9800705920004	9800705920016	9800705920014	18007059215200		
LUNGHEZZA / LENGTH	cm	13,5	24,0	20,0	35,0	20,0		
LARGHEZZA / WIDTH	cm	28,5	25,5	17,8	17,5	17,8		
ALTEZZA / HEIGHT	cm	14,5	14,0	10,0	10,0	10,0		
PESO NETTO / NET WEIGHT	Kg	2	4	1,5	3	1,5		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	Kg	2,20	4,30	1,67	3,32	1,67		

IMBALLO SECONDARIO UNITA' di VENDITA / SECONDARY PACKAGING UNIT OF SALE

VASSOIO in CARTONE / CARDBOARD TRAY	materiale / material	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard	cartone / cardboard		
	peso / weight g	146	197	110	190	110		
ETICHETTA ADESIVA / ADHESIVE LABEL	materiale / material	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper	Carta/Paper		
	peso / weight g	0,4	0,4	0,4	0,4	0,4		
	materiale / material							
	peso / weight g							

PALLETIZZAZIONE / PALLETISATION

UV per strato / SU per layer	n°	12	8	24	12	24		
Strati per Pallet / Pallet Layers	n°	6	6	7	7	7		
UV per Pallet / SU per Pallet	n°	72	48	168	84	168		
UC per Pallet / Pallet	n°	144	192	840	840	840		

INFORMAZIONI / INFORMATION

PRODOTTO / PRODUCT

ASPETTO :	Forma cilindrica
CROSTA:	EDIBILE Rugosa
COLORE PASTA:	Bianco avorio, arricchita da scaglie di tartufo estivo
PASTA:	Friabile, leggermente proteolitica nel sottocrosta
SAPORE:	Intenso sapore di tartufo
CARATTERISTICHE:	Formaggio a pasta rotta
STAGIONATURA:	30 giorni per il Crutin 300g, 60 giorni per il Crutin 1000g
APPEARANCE:	Cylindrical shape
RIND:	EDIBLE Wrinkled
COLOUR:	Ivory white, enriched with slivers of summer truffle
TEXTURE:	Crumbly, slightly proteolytic under the crust
FLAVOUR:	Intense flavour of truffle
CHARACTERISTICS:	Crumbly cheese
AGING:	30 days for Crutin 300g code C52 and 60 days for Crutin 1000g code C50

INFORMAZIONI DI CONSUMO / CONSUMPTION INFORMATION:

INDICAZIONI di Consumo:	Il Crutin si rivela ingrediente principe per sontuosi ripieni o nel condimento di paste e gnocchi in bianco.
CONSERVAZIONE:	In frigorifero a 6-8°C
ABBINAMENTI ENOICI:	Si consiglia l'abbinamento con nobili vini piemontesi come il Barbaresco e il Barolo.
CONSUMPTION INDICATIONS:	The Crutin reveals principal ingredients for sumptuous fillings or as a condiment of pasta, as flakes on carpaccio or eggs.
STORAGE:	Refrigerated at 6-8°C
ENOLOGICAL SERVING:	Recommended serving with noble Piedmont wines such as Barbaresco and Barolo

VEGETARIANI / VEGETARIAN:	NO	Motivo / Reason:	Contiene caglio animale / Contains animal rennet
VEGANI / VEGAN	NO	Motivo / Reason:	Contiene latte e caglio animale di vitello / Contains milk and animal rennet of calf
OVO-LATTO VEGETARIANI / LACTO-OVO-VEGETARIAN	NO	Motivo / Reason:	Contiene latte e caglio animale di vitello / Contains milk and animal rennet of calf
HALAL	NO		
KOSHER	NO		
INDUISTI / HINDUS	NO	Motivo / Reason:	Contiene caglio di vitello / Contains calf rennet
ALLERGICI AL LATTE ED ALLE PROTEINE DEL LATTE / ALLERGENS OF MILK AND PROTEIN OF MILK	NO	Motivo / Reason:	Contiene latte / Contains milk
INTOLLERANTI AL LATTOSIO / LACTOSE INTOLERANT	NO	Motivo / Reason:	Può contenere tracce di lattosio / May contain traces of lactose

INFORMAZIONI DI VENDITA / SALES INFORMATION:

INFORMAZIONI / INFORMATION:	Codice Articolo / Article Code	C52FD - C52DE	Formaggio da vendersi a peso / Cheese to be sold by weight
	Codice Articolo / Article Code	C50BO - C50CC	
	Codice Articolo / Article Code	C52FJ	Formaggio da vendersi a peso fisso / Cheese to be sold by fixed weight
	Prodotto soggetto a calo peso naturale / Product subject to natural weight loss		

Beppino Occelli Agrinatura srl

Dichiara :

Di aver redatto e adottato un piano di autocontrollo, in ottemperanza ai regolamenti CE 852/2004, CE 853/2004 e CE 178/2002, calibrato ed aggiornato alla propria realtà produttiva, che tiene presenti le esigenze igieniche e sanitarie di una moderna azienda alimentare. In particolare l'azienda garantisce che tutte le fasi di lavorazione produzione e confezionamento dei prodotti da Voi acquistati, sono state attentamente analizzate al fine di individuare potenziali rischi igienici per gli alimenti. Gli ambiti di controllo riguardano la pulizia dei locali e delle attrezzature produttive, la pulizia e l'igiene degli automezzi di trasporto, la qualità igienico-sanitaria delle materie prime, semilavorate e finite (analisi chimiche e microbiologiche), l'igiene e la formazione del personale in materia. Tutto ciò, è documentato dalla presenza di registrazioni scritte, sistematicamente archiviate e a disposizione delle autorità competenti per eventuali controlli. L'azienda, pertanto, è in grado di garantire che la produzione, la stagionatura, il confezionamento, il deposito e il trasporto sono effettuati in modo adeguato, in ottemperanza a quanto previsto dalle normative della Comunità Europea in materia di produzione ed igiene dei prodotti lattiero-caseari.

Dichiara :

Di utilizzare esclusivamente imballaggi conformi all'uso alimentare e di conservare presso i propri uffici tutte le certificazioni di conformità alimentare degli imballaggi rilasciate dai nostri fornitori

Beppino Occelli Agrinatura srl

Declares :

Drafted and adopted a plan of autocontrol, in compliance with EC Regulations 852/2004, EC 853/2004 and EC 178/2002, calibrated and maintained to real production, and taking into account the sanitation and health needs of a modern food company.

In particular, the company ensures that all stages of production work and packaging of the products purchased, were carefully analyzed in order to identify potential risks of food hygiene.

The areas of control regarding the cleaning of premises and production facilities, the cleanliness and hygiene of the transport vehicles, the health quality of raw materials, semi-finished and finished (chemical and microbiological), hygiene and training staff in the field.

All this is documented by the presence of written records, systematically archived and available for inspection by the competent authorities.

The company, therefore, is able to ensure that the production, aging, packaging, storage and transportation are conducted in a manner, in compliance with the provisions of the European Community standards in the field of dairy production and hygiene.

Declares :

To use only packaging that conforms to food use and maintain on site all the food conformity certificates for packaging provided by our suppliers.