



**CRUCOLO s.r.l.**

Loc. Lagarine, 20  
38050 - Scurelle (TN) Italia  
Tel. 0461/763707 Fax 0461/782060  
info@crucolo.it www.crucolo.it

**Crucolina - Il formaggio con la mela trentina sottovuoto**

Codice prodotto / Product code 116003  
Codice EAN 13 2762465  
Codice GS1-128 98024895116030

**DESCRIZIONE PRODOTTO / Product description**

Formaggio semigrasso a pasta semidura prodotto con latte 100% italiano di sola razza bruna alpina delle stalle e delle malghe collocate alla quota di oltre 500m della zona dell'alto lago di Garda. In fase di rottura della cagliata vengono aggiunte le mele provenienti da agricoltura biologica, esclusivamente di origine trentina. La crosta si presenta irregolare, data la natura artigianale del prodotto e la pasta bianca con evidenti pezzetti di mela. E' un formaggio dal sapore fragrante e dal profumo delicato delle essenze dei prati di montagna. Sapientemente maturato per almeno 30 giorni in locali con muffe selezionate. Squisitamente buono e della massima digeribilità. Ottimo l'abbinamento con mostarda di mele e un buon vino passito.

*Semi-fat and semi-hard cheese made with selected high quality italian cow milk derived from Bruna Alpina race, from the mountain barns collocated at the altitude of over 500 meters in the area of northern Garda Lake. During the cutting of the rennet the organic agriculture apples exclusively from Trentino are added. Due to the craft nature of the product, the rind is irregular and in the paste one can see pieces of apples. The product has a sweet taste and delicate smell of the essence of mountain meadows. The aging process of Crucolina is 30 days. It is perfect with apple chutney and a good raisin wine.*



**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE / Organoleptic characteristics**

Colore / Colour	Crosta irregolare, pasta bianca con evidenti pezzetti di mela / <i>Irregular rind, white paste with pieces of apple</i>
Odore / Smell	Delicato delle essenze dei prati di montagna / <i>Delicate</i>
Sapore / Taste	Delicato e fragrante / <i>Sweet, fragrant</i>
Consistenza / Consistency	Pasta morbida / <i>Soft paste</i>
Aspetto / Aspect	Occhiatura piccola e irregolare / <i>small evenly distributed holes</i>

**INGREDIENTI / Ingredients**

**Latte**, sale, caglio, mele essiccate 0,2%, aromi, fermenti lattici. Crosta non edibile. / **Milk, salt, rennet, dried apples 0,2%, flavors, starter cultures. Remove rind before consumption.**

**INFORMAZIONI / Information**

Origine latte: Italia / *Origin of milk: Italy*

ALLERGENI / Allergens	SI / Yes	NO	Descrizione / Description
Cereali o derivati contenenti glutine/ <i>Cereal, containing gluten and their by products</i>		x	
Crostacei e derivati/ <i>Shellfish, shellfish-based products</i>		x	
Uova e derivati/ <i>Eggs and egg-based products</i>		x	
Pesce e derivati/ <i>Fish and fish based products</i>		x	
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and peanuts based products</i>		x	
Soia e derivati/ <i>Soybean and soybased products</i>		x	
Latte e derivati incluso il lattosio/ <i>Milk and milk-based products (milk sugar included)</i>	x		LATTE / MILK
Frutta a guscio (es. noci) e derivati/ <i>Nuts</i>		x	
Sedano e derivati/ <i>Celery and celery-based products</i>		x	
Senape e derivati/ <i>Mustard and mustard-based products</i>		x	
Semi di sesamo e derivati/ <i>Sesame seeds and sesame-based products</i>		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg oppure 10 mg/l dichiarati come SO2/ <i>Sulphurous dioxide and sulphites with higher concentration then 10mg/kg or 10mg/L referred as SO2</i>		x	
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and products thereof</i>		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and products thereof</i>		x	



**CRUCOLO s.r.l.**

Loc. Lagarine, 20  
38050 - Scurelle (TN) Italia  
Tel. 0461/763707 Fax 0461/782060  
info@crucolo.it www.crucolo.it

## Crucolina - Il formaggio con la mela trentina sottovuoto

Codice prodotto / Product code 116003  
Codice EAN 13 2762465  
Codice GS1-128 98024895116030

VALORI NUTRIZIONALI / Nutritional value	Valori nutrizionali medi per 100 g / Nutritional average values for 100 g
Energia / Energy	1713 kJ / 413 kcal
Grassi / Fat	32 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	24 g
Carboidrati / Carbohydrate	4,3 g
di cui zuccheri / of which sugars	0 g
Proteine / Protein	27 g
Sale / Salt	0,5 g

VALORI MICROBIOLOGICI / Microbiological value	UNITÀ DI MISURA / Unit	VALORI / Values
Escherichia coli	UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Stafilococchi coag. + / Staphylococcus coag. +	UFC/g	< 10 <sup>2</sup>
Salmonella spp.	R-NR/25g	Assente / Absent
Listeria monocytogenes	R-NR/25g	Assente / Absent

CONSERVAZIONE / Storage	
Temperatura di conservazione / Storage temperature	2/8°C
TMC prodotto / Shelf life	62 / days
Vita residua minima alla consegna / Minimum residual life on delivery	45 giorni / days

DATI LOGISTICI / Logistic data	
Forma del prodotto / Product form	Cilindrica / Cylindrical
Peso medio pezzo / Average piece weight	1,650 kg
Dimensione pezzo / Piece size	Ø17x5-7 cm
Pezzi per contenitore / Pieces per container	2
Peso medio contenitore / Average container weight	3,3 kg
Tipologia confezionamento / Tipologia confezionamento	Sottovuoto / Vacuum packed
Imballo primario / Primary packaging	Busta trasparente / Transparent envelope
Imballo secondario / Secondary packaging	Cartone / Cardboard
Dimensione contenitore / Container size	20x25x20h cm
Contenitori per strato / Containers per layer	15
Strati per pallet / Layers for pallet	4
Contenitori per pallet / Containers for pallet	60

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / Additional Information	
<b>Etichettatura / Labeling</b>	Prodotto etichettato in conformità al Reg 1169/11 UE / Product labeled in accordance with Reg 1169/11 UE
<b>OGM e derivati da OGM / GMOs and GMO derivatives</b>	Il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM. (Reg. 1829/2003 e 1830/2003 CE) / The product is not GMO, it is not derived from GMOs and does not contain ingredients derived from GMO. (Reg. 1829/2003 e 1830/2003 CE)
<b>Ionizzazione / Ionization</b>	Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzanti (Dir CE 1999/2 e 1999/3) / The product has not undergone treatments with ionizing radiation and does not contain ionizing ingredients (Dir CE 1999/2 e 1999/3)
<b>Controllo Qualità / Quality check</b>	L'azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP / The company operates in compliance with national and European legislation, in a self-control regime and in accordance with the principles of the HACCP system
<b>Stabilimento di produzione / Manufacturing plant</b>	Crucolo S.r.l. Loc. Lagarine, 20 38050 Scurelle (TN)
<b>Bollo CE stabilimento / CE stamp of establishment</b>	IT 9 2224L CE

Rev. 1

DATA / Date: 02.02.2022

Approvato dal Responsabile Assicurazione Qualità /  
Approved by the Quality Assurance Manager

La presente scheda tecnica puo' essere soggetta a variazioni  
This technical data sheet may be subject to chang