



**CASEIFICIO  
PROGRESSO**

dei F.lli Rosso snc - Zona Ind.le 1ª Fase  
Ragusa - Tel./Fax 0932.667131

SCHEDA TECNICA

#### SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO : Cosacavaddu

DEFINIZIONE : Formaggio a pasta filata con  
caratteristiche tradizionali

INGREDIENTI : Latte vaccino intero crudo, caglio,  
sale

ASPETTO DEL PRODOTTO : Forma parallelepipedica a  
crosta liscia

PEZZATURA : da Kg 13 a Kg 15

SHELF LIFE : 90 gg. a 4° -7°C

#### CARATTERI ORGANOLETTICI

- Colore : Lievemente paglierino
- Sapore : Intenso e piccante
- Odore : Caratteristico
- Consistenza : Pasta compatta con lieve occhiatura

#### PARAMETRI CHIMICI

- Umidità : 32 – 34 %
- Grasso S.S. : oltre 44%
- Sale : 5 – 6 %

MATURAZIONE : superiore a 90 gg. semistagionato  
superiore a 180 gg. stagionato

REQUISITI MICROBIOLOGICI : Conformi all'allegato C  
cap. II del DPR 54/97

