	SCHEDA TECNICA PRODOTTI / PRODUCTS TECHNICAL SHEET	mod del 02/01/26
	MONTE VERONESE D'ALLEVO DOP (19-24 mesi)	Ultimo aggiornamento
		01/06/2026

E' un formaggio a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino proveniente dai monti Lessini, di colore giallo intenso, con crosta spessa, il suo è un sapore deciso e persistente.

This is a semi-hard cheese made from cow's milk sourced from the Lessini Mountains, It is a deep yellow colour with a thick rind and has a strong, lingering flavour.

INGREDIENTI / *INGREDIENTS*	Latte vaccino P.S. termizzato, fermenti lattici, caglio, sale. Crosta non commestibile. Pasteurised cow's milk, lactic acid bacteria, rennet, salt. The rind is not edible.
ALLERGENI / *ALLERGENS*	Contiene Latte e prodotti a base di latte. / *Contains milk and milk-based products.*
CAGLIO USATO / *USED RENNET*	caglio animale / *animal rennet*
STAGIONATURA / *AGING*	19-24 mesi / *19-24 months*
CONSERVARE A / *STORE AT*	Forma intera +4° +11°C / Whole Cheese +4° +11°C
CONSERVARE A / *STORE AT*	Porzione +4° +6°C / *Portion +4° +6°C*
TMC (giorni) / *AST (days)*	Forma intera 1 anno / *Whole wheel 1 year*
TMC (giorni) / *AST (days)*	Porzione 120 gg / *Portion 120 = days*
ORIGINE DEL LATTE / *MILK'S ORIGIN*	ITALIA
DESTINAZIONE D'USO / *INTENDED USE*	Formaggio da tavola destinato al consumo senza ulteriori trattamenti / *Able cheese intended for consumption without further processing*

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	
COLIFORMI A 30°c UFG/g / *COLIFORMS 30°C UFG/g*	< 100
E. COLI UFC/*ESCHERICHIA COLI*	< 100
STAFILOCOCCHI COAG. + / *COAG. POSITIVE STAPHYLOCOCCUS*	< 100
SALMONELLA SPP / *SALMONELLA SPP*	Assente / Absent
LISTERIA M in 25 g / *LISTERIA M per 25 g*	Assente / Absent

TABELLA NUTRIZIONALE / *NUTRITIONAL INFORMATIONS*		
VALORE ENERGETICO / *ENERGY VALUE*	1833 Kjoule	438 Kcal
GRASSI TOTALI (g) / *TOTAL FATS (g)*	36	
di cui acidi grassi saturi (g) / *of which saturated fats acids (g)*	23	
CARBOIDRATI (g) / *CARBOHYDRATES (g)*	<0,5	
di cui zuccheri (g) / *of which sugars (g)*	<0,5	
PROTEINE (g) / *PROTEIN (g)*	28	
SALE (g) / *SALT (g)*	2,2	
ACQUA LIBERA (aW) / *FREE WATER (aW)*	0,90	
PH	5,35	

	SCHEDA TECNICA PRODOTTI / PRODUCTS TECHNICAL SHEET	mod del 02/01/26
	MONTE VERONESE D'ALLEVO DOP (19-24 mesi)	Ultimo aggiornamento 01/06/2026
Company details : LA CASARA RONCOLATO ROMANO SRL - VIA NUOVA 1 - 37030 RONCA' - VERONA - ITALIA		

INFORMAZIONI LOGISTICHE E COMMERCIALI / *LOGISTICAL AND COMMERCIAL INFORMATION*				
UC - PRODOTTO (UNITA' DI CONSUMO) / *CU - PRODUCT (CONSUMPTION UNIT)*				
CODICE / *COD*		100051	100051M	100051Q
FOTO / *PHOTO*				
BARCODE EAN		2235664	2235664	2235664
LUNGHEZZA /*LENGTH*		25-35 cm	25-35 cm	6,25-8,75 cm
LARGHEZZA / *WIDTH*		25-35 cm	12,5-17,5 cm	6,25-8,75 cm
ALTEZZA / *HEIGHT*		8-10 cm	8-10 cm	8-10 cm
PESO NETTO MEDIO / *AVERAGE NET WEIGHT*		7-9 kg	3,5 - 4,5 kg	1,75 - 2,25 kg
TARIC		04069075	04069075	04069075
IMBALLO PRIMARIO / *PRIMARY PACKAGING*				
CONTENITORE / *CONTAINER*	MATERIALE / *MATERIAL*	double-wall cardboard box		
	PESO / *WEIGHT*	651 g		
FILM DI CHIUSURA / *CLOSING FILM*	MATERIALE / *MATERIAL*		Envelope - extruded polyamide polyethylene film	Envelope - extruded polyamide polyethylene film
	PESO / *WEIGHT*		30 gr	30 gr
ETICHETTA / *LABEL*	MATERIALE / *MATERIAL*	carta kraft	carta kraft	carta kraft
	PESO / *WEIGHT*	0,25 gr	0,25 gr	0,25 gr
ETICHETTA NUTRIZIONALE / *NUTRITION LABEL*	MATERIALE / *MATERIAL*	carta termica ECO / *ECO thermal paper*	carta termica ECO / *ECO thermal paper*	carta termica ECO / *ECO thermal paper*
	PESO / *WEIGHT*	0,40 gr	0,40 gr	0,40 gr
UV - PRODOTTO (UNITA' DI VENDITA) / *SU - PRODUCT (SALES UNIT)*				
QUANTITA' / *QUANTITY*		2 FORME / 2 *WHOLE CHEESE*	4 MEZZE FORME / 4 *HALF CHEESE*	8/4 FORMA / 8 *QUARTER CHEESE*
DIMENSIONI SCATOLA (cm) / *BOX DIMENSIONS (cm)*		36 X 36 X 22,3	36 X 36 X 22,3	36 X 36 X 22,3
PESO LORDO UV / *GROSS WEIGHT SU*		17 Kg	17 Kg	17 Kg
IMBALLO SECONDARIO / *SECONDARY PACKAGING*				
SCATOLA / *BOX*	MATERIALE / *MATERIAL*		double-wall cardboard box	double-wall cardboard box
	PESO / *WEIGHT*		651 g	651 g
ETICHETTA ADESIVA / *LABEL*	MATERIALE / *MATERIAL*		carta termica ECO / *ECO thermal paper*	carta termica ECO / *ECO thermal paper*
	PESO / *WEIGHT*		0,40 gr	0,40 gr

	SCHEDA TECNICA PRODOTTI / PRODUCTS TECHNICAL SHEET		mod del 02/01/26
	MONTE VERONESE D'ALLEVO DOP (19-24 mesi)		Ultimo aggiornamento 01/06/2026
Company details : LA CASARA RONCOLATO ROMANO SRL - VIA NUOVA 1 - 37030 RONCA' - VERONA - ITALIA			
PALLETTIZZAZIONE / *PALLETISATION*			
UV PER STRATO / *SU PER LAYER*	6	6	6
STRATI PER PALLET / *PALLET LAYERS*	5	5	5
UV PER PALLET / *PALLET SU*	30	30	30
UC PER PALLET / *PALLET UC*	60	120	240
INFORMAZIONI / *INFORMATIONS*			
ASPETTO / *APPEARANCE*	Forma rotonda / Round shaped cheese		
CROSTA / *RIND*	La crosta è spessa / The rind is thick		
COLORE DELLA PASTA / *BODY COLOR*	La pasta compatta di colore giallo inteso dalla struttura piena e compatta sorprendentemente scioglievole ed avvolgente al palato / A firm paste of a deep yellow colour, compact texture that is surprisingly melt-in-the-mouth and enveloping on the palate		
SAPORE / *FLAVOUR*	Intenso nei profumi il suo è un sapore deciso e persistente / With its intense aromas, it has a bold and lingering flavour		
ABBINAMENTI / *PAIRINGS*	Si presta molto bene in abbinamento anche con il miele di castagno, ma anche con altri formaggi sopra un bel tagliere, vicino a noci, pere e uova. Ottimo da usare anche come ingrediente per cucinare polenta e torte rustiche /It pairs very well with chestnut honey, but also with other cheeses on a lovely cheese board, alongside walnuts, pears and eggs. It's also excellent as an ingredient for making polenta and savoury tarts		

LA CASARA RONCOLATO ROMANO SRL

Dichiara che:

E' posto in essere un Sistema di Autocontrollo HACCP in linea con quanto previsto dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 e un sistema di rintracciabilità in ottemperanza al Reg. CE 178/2002. L'Azienda è in possesso di Autorizzazione Sanitaria n. 44 rilasciata il 09.04.2003 dal Comune di Roncà (VR) e del Bollo CE quale Stabilimento di produzione riconosciuto dalle autorità competenti n. IT 05 224 UE, rilasciato il 30.05.2012 dall'Azienda ULSS 20 di Verona - Dipartimento di Prevenzione. Dichiara inoltre che tutti gli imballaggi utilizzati sono conformi all'uso alimentare.

Declares that:

An HACCP self-monitoring system has been implemented in accordance with the provisions of EC Regulations 852/2004 and 853/2004, and a traceability system has been established in compliance with EC Regulation 178/2002. The Company holds Health Authorisation No. 44 issued on 09.04.2003 by the Municipality of Roncà (VR) and the EC Mark as a production facility recognised by the competent authorities, No. IT 05 224 EU, issued on 30.05.2012 by the Verona Local Health Authority (Azienda ULSS 20) - Department of Prevention. It further declares that all packaging used is suitable for food contact.