

“Latte nelle Scuole” A.S. 2025/2026
Beneficiario dell’ambito territoriale 8 Basilicata Calabria, Puglia
ERMES SRL

ALLEGATO 1

Linee guida per il Personale Scolastico

Il programma Latte nelle scuole

Il Programma Latte nelle scuole è la campagna di educazione alimentare sul consumo di latte e prodotti lattiero caseari destinata agli allievi delle scuole primarie, finanziata dall'Unione europea e realizzata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Attraverso degustazioni guidate di latte e prodotti lattiero caseari (yogurt e formaggi), l’iniziativa intende accompagnare i bambini della scuola primaria in un percorso di educazione alimentare, per insegnar loro ad inserire nell’alimentazione quotidiana questi prodotti, conservandone poi l’abitudine per tutta la vita.

Vedasi il sito <https://www.lattenellescuole.it/> per approfondimenti

La ERMES srl è risultata beneficiaria del contributo ai sensi del decreto direttoriale n. 0330139 del 16/07/2025 per l’ambito territoriale 8 come comunicato dal MASAF e pubblicato sul sito

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23372>

Presentazione del beneficiario

La ERMES s.r.l. è un’azienda dedita alla commercializzazione di tutti i prodotti agroalimentari: in particolare ortofrutta e prodotti lattiero caseari, nella piena garanzia di salubrità e qualità, con confezioni di varia forma e dimensione e assortimenti di vasta scelta.

L’attenzione posta dalla Ermes s.r.l. sulle esigenze del mercato caratterizza una realtà in continua evoluzione, tesa alla ricerca del costante miglioramento nel rispetto della tradizione ma con l’utilizzo della tecnologia più avanzata per la gestione dei flussi fisici e informativi legati ai prodotti commercializzati. L’azienda risulta certificata UNI EN ISO 9001.

Al fine di garantire la corretta esecuzione del progetto, la struttura organizzativa del beneficiario ha individuato specifiche figure professionali dotate di comprovata esperienza maturata nelle pregresse annualità del programma di cui si avvale nell’esecuzione ed ha organizzato uffici preposti al coordinamento e controllo dell’intera filiera distributiva al fine di garantire elevati standard qualitativi.

Caratteristiche del servizio: I prodotti oggetto di distribuzione

Nel periodo di esecuzione del Programma “Latte nelle Scuole” ogni alunno riceverà le seguenti tipologie di prodotti lattiero caseari:

- latte;
- yogurt;
- formaggio.

In alternativa, per i soggetti intolleranti, saranno distribuiti prodotti delattosati e, per gli allergici, succo 100% frutta.

Tutti i prodotti sono assoggettati a rigorosi controlli atti a garantire la qualità e la sicurezza alimentare.

Modalità di conservazione del prodotto in attesa della distribuzione

Le caratteristiche dell’area adibita allo stoccaggio temporaneo dei prodotti - contraddistinta da apposito cartellino identificativo **fornito via email dalla scrivente** con la dicitura “**Programma “Latte nelle Scuole”**”

“Latte nelle Scuole” A.S. 2025/2026
Beneficiario dell’ambito territoriale 8 Basilicata Calabria, Puglia
ERMES SRL

Anno Scolastico 2025/2026 – Prodotto da distribuire” che l’Istituto Scolastico avrà cura di stampare e di affiggere sulla porta del locale dedicato e sui box dedicati - sono le seguenti:

- ubicata all’interno del plesso scolastico;
- gli ingressi di cui è provvista devono avere la possibilità di essere chiusi per evitare interventi non autorizzati sul prodotto;
- il locale deve essere protetto e precluso all’ingresso di infestanti (topi, insetti, ecc.) e con temperatura non eccessiva;
- le pareti e il soffitto devono essere in buono stato di manutenzione;
- il pavimento deve essere pulito;
- non devono essere presenti sostanze pericolose e/o nocive per i prodotti alimentari (a titolo esemplificativo e non esaustivo detersivi, cere per pavimento, vernici, rifiuti in genere ecc.).

I polibox contenenti i prodotti lattiero caseari, al fine di consentire il corretto stoccaggio dei prodotti da distribuire, devono essere:

- sollevati da terra,
- conservati chiusi ermeticamente secondo le caratteristiche della scheda tecnica del polibox.

Non sono necessari frigoriferi per la conservazione del prodotto in quanto i polibox forniti, mantenuti chiusi ermeticamente e contenenti i ghiacciolini e/o buste di ghiaccio in gel forniti da noi, sono in grado di mantenere la temperatura idonea per lo stoccaggio del prodotto in condizioni di sicurezza alimentare.

Saranno consegnati uno o più polibox in base al numero degli alunni per plesso nei quali dovranno essere conservati i prodotti da distribuire il **giorno della consegna e il giorno successivo** alla consegna.

Ogni polibox dovrà contenere i **ghiacciolini/buste di ghiaccio gel che saranno consegnati in concomitanza con i prodotti lattiero caseari** e riportati sui DDT (documenti di trasporto).

Si specifica che il numero di ghiacciolini consegnati sarà in funzione del prodotto da stoccare, delle condizioni climatiche esterne (ad esempio diverso numero di ghiacciolini tra inverno e primavera) e della tipologia di gel utilizzato. Ogni consegna di prodotto sarà accompagnata da nuovi ghiacciolini congelati previo ritiro, al fine del ricongelamento, di quelli esausti (scongelati) che la scuola avrà cura di conservare tra una consegna e la successiva.

Calendario di distribuzione

Le attività di distribuzione dei prodotti si svolgerà da gennaio 2026 a giugno 2026.

Si specifica che gli istituti scolastici che hanno aderito sia al programma “Frutta e Verdura nelle scuole” che “Latte nelle scuole” potranno far consumare agli alunni i prodotti di entrambi i programmi ma in momenti diversi della giornata.

La scrivente, unitamente all’invio della comunicazione a cui vengono allegate le presenti linee guida, si impegna a comunicare via mail agli Istituti Scolastici il calendario delle distribuzioni/consegne previste e quello delle misure di accompagnamento, con un preavviso di 5 giorni. Il calendario sarà presente anche sulla piattaforma informatica (sito internet <https://www.latte8.com/>).

I prodotti che verranno distribuiti sono quelli dell’offerta approvata dal MASAF, pertanto, agli Istituti Scolastici è preclusa la possibilità di scegliere le tipologie di prodotti da distribuire.

In relazione agli alunni intolleranti/allergici verranno forniti prodotti specifici alternativi privi del fattore generante l’intolleranza/allergia la cui quantità è correlata al numero di alunni intolleranti/allergici precedentemente e tempestivamente comunicato dagli Istituti Scolastici.

Nel calendario che verrà inviato sarà indicata la data e la tipologia di prodotto da distribuire agli alunni. Il giorno di consumo di ogni prodotto NON È MODIFICABILE in nessun modo e per nessuna ragione (shelf-life reason) se non previa autorizzazione del beneficiario. La presa visione di questo promemoria determina la piena consapevolezza di questa norma inderogabile.

Modalità di distribuzione

La distribuzione verrà realizzata con una consegna settimanale a scuola da fine gennaio alla fine dell’anno scolastico. Alcune consegne saranno con doppio prodotto: il latte da consumare il giorno di consegna e lo yogurt o formaggio da consumare il giorno successivo alla consegna.

Il latte arriverà in confezioni da 1 litro e dovrà essere versato nei bicchieri forniti dall’impresa distributrice (150 ml a bambino); lo yogurt arriverà in confezioni singole da 125gr e sarà consumato con l’ausilio dei cucchiaini forniti dall’impresa distributrice; il formaggio della distribuzione regolare arriverà in buste, già porzionato in cubetto/porzione da distribuire uno per ogni bambino (28g); il formaggio della distribuzione speciale arriverà in forme o tranci da porzionare a scuola come indicato in etichetta.

Sono previste 3 distribuzioni speciali, la prima è prevista nei mesi di febbraio/marzo, la seconda nei mesi marzo/aprile e la terza nel mese di maggio o entro la fine dell’anno scolastico.

La distribuzione speciale sarà effettuata con personale contrattualizzato del beneficiario nel plesso indicato nell’apposito modulo allegato al file di ricognizione e prevede lo spostamento dei bambini a spese della scuola presso il plesso indicato. **Qualora non risulti possibile per il plesso partecipare all’evento verrà considerata come “rinuncia del plesso all’attività”, pertanto non verranno consegnati i prodotti e i materiali di ausilio al consumo per i bambini del plesso non partecipante.**

Il decreto prevede anche una serie di misure di accompagnamento che sono descritte nel paragrafo dedicato, al fine di stimolare nei bambini la consapevolezza degli effetti positivi del consumo dei prodotti nonché la conoscenza dei processi produttivi.

Alla presente si allegano le schede tecniche dei prodotti che saranno distribuiti.

Organizzazione delle distribuzioni

I prodotti verranno consegnati all’Istituto Scolastico con mezzi refrigerati onde mantenere la catena del freddo e garantire la conservazione degli stessi.

Al fine di mantenere la catena del freddo ed assicurare la corretta conservazione dei prodotti, il personale incaricato dagli Istituti Scolastici, subito dopo la consegna, dovrà conservare i prodotti negli **appositi box in dotazione provvedendo alla sostituzione dei ghiacciolini.**

La consegna potrà avvenire:

- la mattina, in tempo utile per il consumo in occasione della pausa mattutina e/o pomeridiana;

“Latte nelle Scuole” A.S. 2025/2026
Beneficiario dell’ambito territoriale 8 Basilicata Calabria, Puglia
ERMES SRL

- il giorno precedente il consumo.

Come sopra esplicitato ad ogni consegna verranno consegnati uno o più prodotti per il consumo in classe di cui **uno dovrà essere consumato il giorno stesso di consegna e l’altro il giorno successivo come indicato e precisato nel calendario inviato agli Istituti Scolastici e nel DDT** (documento di trasporto).

Il Referente di plesso o collaboratore scolastico, alla ricezione dei prodotti, apporrà sul documento di trasporto (DDT) il timbro dell’Istituto Scolastico, la data, l’ora e la propria firma.

L’Istituto Scolastico si avvarrà di **personale interno**, indicato in convenzione, per lo svolgimento delle attività di propria competenza di seguito indicate:

1. presa in carico dei prodotti appena consegnati/scaricati nei luoghi preposti e loro stoccaggio nei polibox per come sopra precisato;
2. presa in carico dei materiali informativi e di supporto al consumo;
3. distribuzione del prodotto agli alunni nei modi e nei tempi sopra precisati;
4. raccolta e/o smaltimento dei rifiuti come precisato nella convenzione;
5. svolgimento distribuzioni speciali nel luogo scelto in anagrafica.

Distribuzioni speciali

Per le distribuzioni speciali è stato previsto, come da all. 1 Decreto MASAF, il coinvolgimento di tutti gli Istituti comprensivi e dei loro plessi presso un **unico luogo** (istituto centrale o plesso) **con la facoltà di scelta della sede operativa più consona allo scopo**, da concordare con il Dirigente scolastico. In tale caso, eventuali spese per lo spostamento degli alunni verso la sede prescelta per lo svolgimento della distribuzione speciale sono a carico della scuola. **L’impossibilità per il plesso di partecipare all’evento verrà considerata come “rinuncia del plesso all’attività”, pertanto non verranno consegnati i prodotti e i materiali di ausilio al consumo per i bambini del plesso non partecipante.**

La distribuzione speciale prevede la distribuzione dei prodotti yogurt e formaggio porzionati.

Alla porzionatura provvederà personale appositamente contrattualizzato dal beneficiario (promoter) secondo le disposizioni previste nell’allegato 1 del decreto MASAF.

La scuola dovrà mettere a disposizione delle promoter un luogo idoneo a tale scopo, un piano di lavoro pulito e sanificato, accesso ai bagni e ai luoghi dove poter lavare le attrezzature in dotazione al personale.

Si ribadisce che l’attività NON sarà svolta nelle singole classi ma solo nell’unico spazio preposto in prossimità delle attrezzature, dove i bambini si dovranno recare per consumare il prodotto.

La distribuzione speciale prevede un’attività di preparazione e un’attività di consumo di carattere collettivo pertanto la tempistica di realizzazione sarà sicuramente protratta rispetto alla normale pausa mattutina/pomeridiana.

Si raccomanda di attenzionare eventuali bambini allergici ai prodotti oggetto di somministrazione.

Misure di accompagnamento

Le misure di accompagnamento sono parte integrante del programma “Latte nelle Scuole” e hanno la funzione di raggiungere tutti i bambini dell’ambito territoriale di riferimento e le loro famiglie, creando una

“Latte nelle Scuole” A.S. 2025/2026
Beneficiario dell’ambito territoriale 8 Basilicata Calabria, Puglia
ERMES SRL

reale interattività atta a sviluppare la consapevolezza sulle sane abitudini alimentari ed accrescere la conoscenza sui processi produttivi e sulle produzioni locali.

Tra gli obiettivi primari vi è dunque quello di educare i bambini nella conquista di un atteggiamento consapevole e positivo verso una vasta gamma di alimenti ed essere una ulteriore significativa occasione di crescita e di coinvolgimento di tutto il contesto socio educativo (scuola, famiglia, comunità locale), impegnato a promuovere il benessere degli alunni mediante esperienze ed iniziative condivise e mirate.

La corretta esecuzione delle misure di accompagnamento sarà verificata entro la fine dell’anno scolastico tramite questionari di consapevolezza accessibili sulla piattaforma dedicata online agli alunni, alle famiglie, ai docenti, ai referenti del programma e ai dirigenti degli istituti scolastici.

La scrivente ha predisposto le seguenti di misure di accompagnamento, attuate in diverse modalità e tipologia:

1. Materiale informativo:

Sarà consegnato ad ogni bambino e inviato tramite email a tutti i referenti scolastici, nonché reso accessibile sulla piattaforma online alle scuole e alle famiglie, un flyer informativo in cui saranno presenti informazioni su “lotta agli sprechi alimentari e corretto smaltimento degli imballaggi”.

2. Materiale promozione (gadget):

Sarà consegnato ad ogni bambino un sottobicchiere in materiale eco sostenibile da poter utilizzare sia a scuola che a casa. Ogni volta che utilizzeranno il gadget i bambini si ricorderanno del programma e dei suoi messaggi educativi. La scelta di materiale sostenibile ha lo scopo di sensibilizzare bambini e famiglie sul corretto impiego di tali materiali, alternativo a quello plastico e, quindi, sulla consapevolezza di come le nostre scelte possano incidere sull’ecosistema.

3. Corsi di formazione:

Per ogni istituto sarà effettuato un corso di formazione su prodotti certificati DOP/IGP, prodotti territoriali o a filiera corta, aspetto salutistico-nutrizionale del consumo di latte e derivati.

L’attività potrà essere svolta in 3 modalità:

- Tramite un nostro delegato in presenza
- Video lezione interattiva con un delegato
- Visione della video lezione presente sulla piattaforma informatica.

L’attività svolta da parte di nostri delegati territoriali coinvolgerà tutti i bambini dei diversi plessi presso un unico luogo (plesso). I plessi che non avranno la possibilità di movimentare i bambini verso il luogo evento, potranno collegarsi in videoconferenza. **A tal proposito si esortano le scuole a predisporre la strumentazione necessaria per la videoconferenza tra l’istituto e i singoli plessi (computer o apparecchio digitale con videocamera, connessione internet, ecc.).**

Il delegato/call center contatterà le scuole per concordare la data dell’evento.

Si chiede la collaborazione delle insegnanti a sensibilizzare la partecipazione all’evento dei genitori in presenza, in video conferenza oppure tramite accesso sulla piattaforma digitale per condividere con i propri figli un momento di crescita e formazione.

“Latte nelle Scuole” A.S. 2025/2026
Beneficiario dell’ambito territoriale 8 Basilicata Calabria, Puglia
ERMES SRL

4. Attività ludico didattiche:

Sarà consegnato ad ogni bambino e disponibile sulla piattaforma online l’attività ludico didattica “Da dove arriva?”. Trattasi di un gioco, realizzato su un supporto cartaceo, dove saranno illustrati i vari step della filiera produttiva del Caciocavallo Silano DOP. I bambini per apprendere il processo produttivo, saranno guidati ad unire le diverse fasi per ricostruire gli anelli della filiera: dalla stalla al consumo. Inoltre, sul supporto cartaceo saranno presenti i riferimenti per il collegamento alla piattaforma digitale, dove sarà possibile prendere visione del video che illustra la filiera del processo produttivo e distributivo con i relativi controlli qualitativi.

Contatti

Per qualsiasi dubbio, chiarimento necessità e problematica i contatti di riferimento sono i seguenti:

| | | |
|------------|-------------------|------------|
| Operatore1 | latte1@ermesvv.it | 3760942900 |
| Operatore2 | latte2@ermesvv.it | 3760942904 |

Sito internet a supporto del programma dove trovare il calendario settimanale aggiornato, il cartellino stoccaggio, tutti i materiali delle misure di accompagnamento e qualsiasi altra modulistica relativa al programma e alle misure: <https://www.latte8.com/>.

“Latte nelle Scuole” A.S. 2025/2026
Beneficiario dell’ambito territoriale 8 Basilicata Calabria, Puglia
ERMES SRL

SCHEDE TECNICHE

| SCHEDE TECNICHE | |
|---|--|
| SCHEDE TECNICA LATTE AQ | |
| Tipologia Prodotto | Latte fresco Alta Qualità |
| Trattamento termico | Latte fresco intero pastorizzato di alta qualità |
| Tenore di grasso | Intero |
| Origine materia prima | Ambito territoriale di riferimento oppure ITALIA |
| Confezionamento | Pluriporzione, etichettatura con lotto e/o scadenza se diverso dal lotto, origine e altri vincoli dell’allegato 1 |
| Shelf life | 7 (6+1) giorni |
| Temperatura di conservazione | 0/+4°C |
| Caratteristiche tipiche del prodotto | Il latte fresco intero di Alta Qualità è prodotto in allevamenti locali, opportunamente selezionati e sottoposti a continui controlli sanitari. Il delicato processo di pastorizzazione preserva il gusto e le preziose proprietà nutrizionali. È un prodotto altamente selezionato, le cui caratteristiche soddisfano anche i consumatori più esigenti. |

| SCHEDE TECNICHE | |
|---|---|
| SCHEDE TECNICA LATTE BIO | |
| Tipologia Prodotto | Latte Biologico |
| Trattamento termico | Latte ESL biologico |
| Tenore di grasso | Intero |
| Origine materia prima | Italia |
| Confezionamento | Pluriporzione, etichettatura con lotto e/o scadenza se diverso dal lotto, origine e altri vincoli dell’allegato 1 |
| Shelf life | 32 giorni |
| Temperatura di conservazione | 0/+4°C |
| Caratteristiche tipiche del prodotto | Il latte fresco intero biologico proviene solo da allevamenti certificati biologico. Colore bianco, odore delicato e caratteristico, sapore moderatamente dolce |

| SCHEDE TECNICHE | |
|---|---|
| SCHEDE TECNICA LATTE DELATTOSATO | |
| Tipologia Prodotto | Latte delattosato |
| Origine materia prima | Nazionale |
| Confezionamento | Pluriporzione, etichettatura con lotto e/o scadenza se diverso dal lotto, origine e altri vincoli dell’allegato 1 |
| Certificazione | ESL |
| Shelf life | 60gg |
| Temperatura di conservazione | 0/+4°C |

| SCHEDE TECNICHE | |
|--|--|
| SCHEDE TECNICA YOGURT DELATTOSATO | |
| Tipologia Prodotto | Yogurt delattosato |
| Origine materia prima | Nazionale |
| Ingredienti | Latte scremato senza lattosio, fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus). |
| Confezionamento | Vasetti da 125 g |
| Shelf life | 42 giorni |
| Temperatura di conservazione | +4°C |

“Latte nelle Scuole” A.S. 2025/2026
Beneficiario dell’ambito territoriale 8 Basilicata Calabria, Puglia
ERMES SRL

| SCHEDA TECNICA YOGURT | |
|---|---|
| Tipologia Prodotto | Yogurt naturale |
| Trattamento termico | Yogurt da latte fresco pastorizzato |
| Tenore di grasso | Intero |
| Origine materia prima | Nazionale |
| Ingredienti | Latte intero e fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus). |
| Confezionamento | Da porzionare nella distribuzione speciale; Vasetti da 125 g nella distribuzione regolare; etichettatura con lotto e/o scadenza se diverso dal lotto, origine e altri vincoli dell’allegato 1 |
| Shelf life | 44 giorni |
| Temperatura di conservazione | +4°C |
| Caratteristiche tipiche del prodotto | Consistenza vellutata e un tipico colore bianco |

| SCHEDA TECNICA YOGURT BIO | |
|---|---|
| Tipologia Prodotto | Yogurt da latte biologico |
| Trattamento termico | Yogurt bianco da latte fresco pastorizzato |
| Tenore di grasso | Intero |
| Origine materia prima | Nazionale |
| Ingredienti | Latte intero*, fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus). *biologico |
| Confezionamento | Da porzionare nella distribuzione speciale; Vasetti da 125 g nella distribuzione regolare; etichettatura con lotto e/o scadenza se diverso dal lotto, origine e altri vincoli dell’allegato 1 |
| Shelf life | 44 giorni |
| Temperatura di conservazione | +4°C |
| Caratteristiche tipiche del prodotto | Colore Bianco lucido, sapore gradevole, leggermente acidulo con la nota aromatica caratteristica dello yogurt naturale, consistenza cremoso al cucchiaino, assenza di separazione di siero |

| SCHEDA TECNICA YOGURT P.S. | |
|---|--|
| Tipologia Prodotto | Yogurt naturale |
| Trattamento termico | Yogurt da latte fresco pastorizzato |
| Tenore di grasso | Parzialmente scremato |
| Origine materia prima | Nazionale |
| Ingredienti | Latte parzialmente scremato, fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus) |
| Confezionamento | Da porzionare nella distribuzione speciale; etichettatura con lotto e/o scadenza se diverso dal lotto, origine e altri vincoli dell’allegato 1 |
| Shelf life | 42 giorni |
| Temperatura di conservazione | +4°C |
| Caratteristiche tipiche del prodotto | Consistenza vellutata e un tipico colore bianco, sapore acidulo dello yogurt naturale magro |

“Latte nelle Scuole” A.S. 2025/2026
Beneficiario dell’ambito territoriale 8 Basilicata Calabria, Puglia
ERMES SRL

| SCHEDA TECNICA FORMAGGIO CACIOCAVALLO SILANO DOP | |
|---|--|
| Tipologia Prodotto | Formaggio a denominazione di origine DOP |
| Consistenza della pasta | Formaggio a pasta dura |
| Certificazione | Caciocavallo silano DOP |
| Origine materia prima | Ambito territoriale |
| Stagionatura | Fino a 60gg oppure > di 60gg |
| Ingredienti | Latte bovino, caglio e sale. |
| Confezionamento | Pluriporzione per distribuzioni regolari, da porzionare per la distribuzione speciale, etichettatura con lotto e/o scadenza se diverso dal lotto, origine e altri vincoli dell’allegato 1 |
| Shelf life | 180 giorni |
| Temperatura di conservazione | Conservare a temperatura non superiore a +8°C. |
| Caratteristiche tipiche del prodotto | Formaggio duro (come da parametri da Allegato 1) a pasta filata a forma ovoidale con testina alla quale vengono messi i legacci per una corretta tenuta, peso compreso tra 1 kg e 2.5 kg. Esso viene ottenuto nel rispetto del Disciplinare di Produzione Caciocavallo silano DOP. Sapore aromatico, fusibile in bocca, gusto leggermente piccante; crosta edibile, sottile e liscia di marcato colore paglierino; pasta compatta, con presenza di occhiatura di colore giallo paglierino più carico all’esterno e meno all’interno. |

| SCHEDA TECNICA SUCCO 100% FRUTTA | |
|---|---|
| Denominazione prodotto | Succo 100% |
| Descrizione prodotto | Dissetante, sano, freschissimo e goloso, pronto da bere |
| Ingredienti | 100% succo (senza zuccheri aggiunti, senza conservanti) |
| Confezione | Pluriporzione da distribuire 150 – 200 ml a bambino |

| SCHEDA TECNICA FORMAGGIO PECORINO CROTONESE DOP | |
|--|---|
| Tipologia Prodotto | Formaggio a denominazione di origine DOP |
| Consistenza della pasta | Formaggio a pasta dura |
| Certificazione | Pecorino crotonese DOP |
| Origine materia prima | Ambito territoriale |
| Ingredienti | Latte bovino, caglio e sale. |
| Confezionamento | Da porzionare per la distribuzione speciale, etichettatura con lotto e/o scadenza se diverso dal lotto, origine e altri vincoli dell’allegato 1 |
| Shelf life | 180 giorni |
| Temperatura di conservazione | Conservare a temperatura non superiore a +8°C. |
| Caratteristiche tipiche del prodotto | Formaggio duro (come da parametri da Allegato 1). La forma è cilindrica, con facce piane del diametro di 10-20 cm, lo scalzo è diritto o leggermente convesso, alto 6-15 cm. Crosta spessa, con le rigature tipiche del canestro, di colore marrone chiaro. La pasta è dura, compatta, a volte cremosa, di colore bianco o leggermente paglierino. L’occhiatura rada. Al momento della degustazione, appena tagliata la forma, si avverte un odore lieve di latte di pecora legato armonicamente con altri odori, suoi caratteristici, quali odore di fieno, erbe mature di campo, sentore nocciola e di fumo |

“Latte nelle Scuole” A.S. 2025/2026
Beneficiario dell’ambito territoriale 8 Basilicata Calabria, Puglia
ERMES SRL