

**CONSORZIO DI TUTELA  
FORMAGGIO  
CASCIOTTA D'URBINO**

L'alimento non deve essere  
solamente buono da mangiare, ma  
anche da pensare (Lèvi-Strauss)



CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO

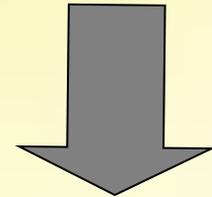
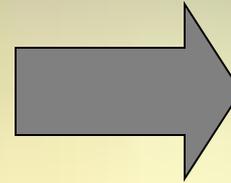
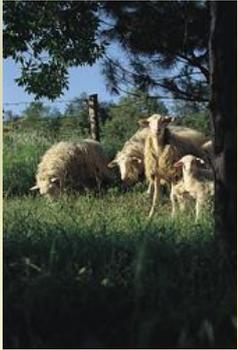


# LA FILIERA DELLA CASCIOTTA D'URBINO

CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO

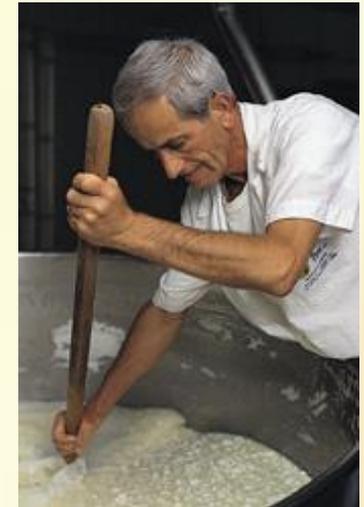
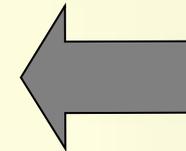
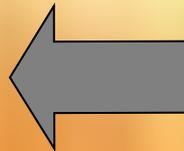


# TRASPORTO



# PRODUZIONE LATTE

# MATURAZIONE



# OFFERTA DEL PRODOTTO

CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



# CASEIFICIO

**1960**

**costituzione della  
Cooperativa  
Agricola del  
Petrano**

**1982**

**riconoscimento  
Denominazione  
d'Origine**

**1996**

**riconoscimento  
Denominazione di  
Origine Protetta**



**1960**

**produzione 2.000 Kg.**

**1982**

**produzione 100.000 Kg**

**1996 - 2015**

**produzione 230.000 Kg**

CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO





**Regolamento CE 2081/93  
prevede la seguente  
strutturazione**

# Consorzio di tutela Casciotta d'Urbino

-  Produttori di latte
-  Trasformatori
-  Stagionatori e/o Confezionatori

**Ente di controllo  
ASSAM**

**Il Consorzio può  
svolgere, su  
mandato del MIPAF  
il ruolo ispettivo sul  
mercato**

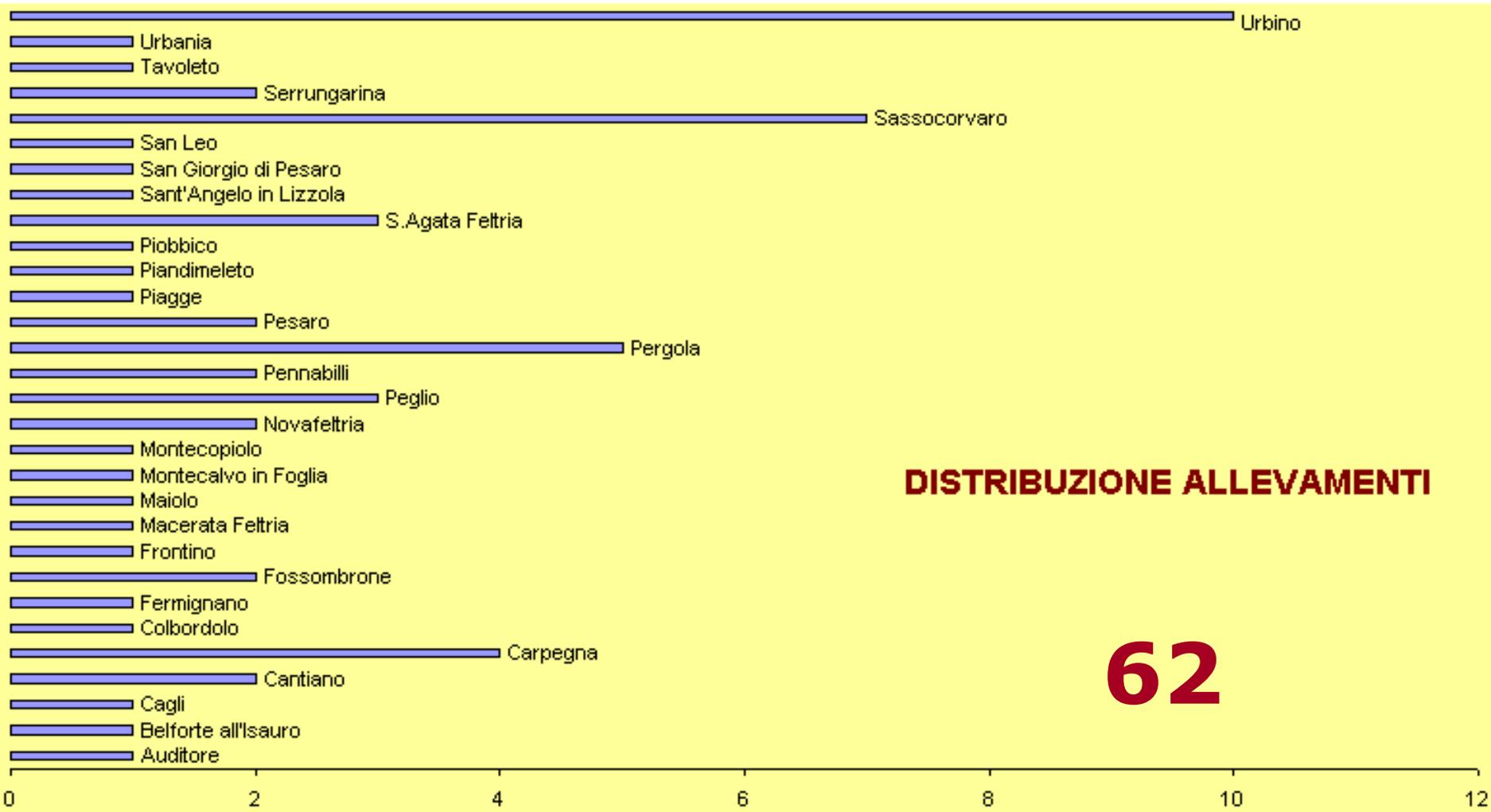
CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



# GLI ALLEVAMENTI DELLA FILIERA DELLA CASCIOTTA D'URBINO

CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO





**DISTRIBUZIONE ALLEVAMENTI**

**62**

CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



# TIPOLOGIA ALLEVAMENTI

**BOVINI 33%**

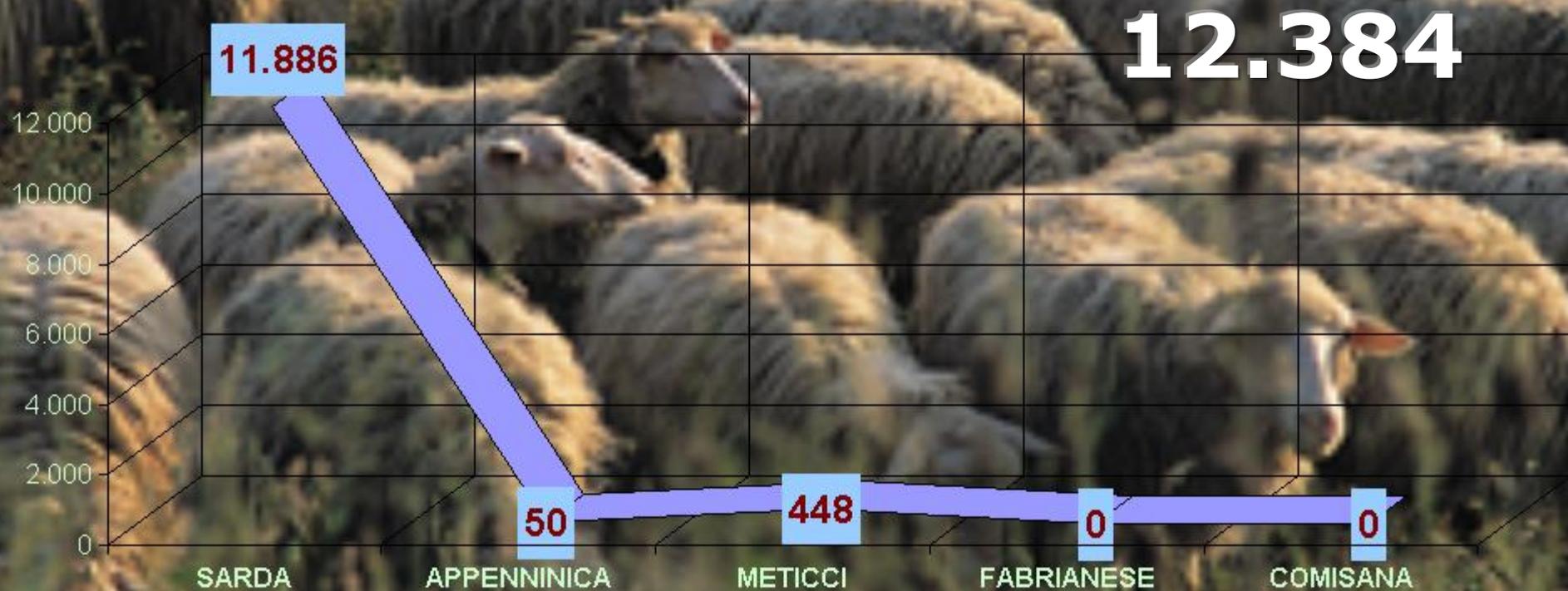


**OVINI 67%**

CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



# CONSISTENZA BESTIAME OVINO

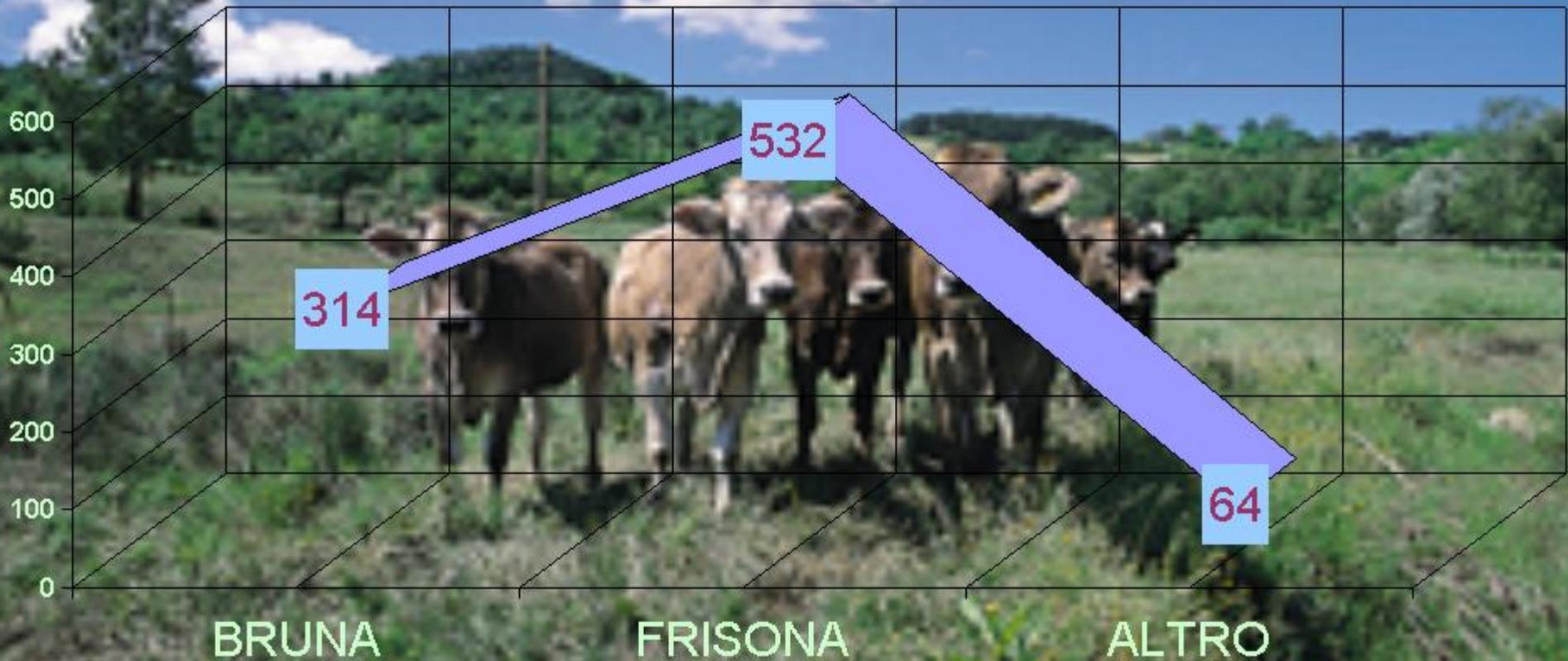


CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



# CONSISTENZA BESTIAME BOVINO

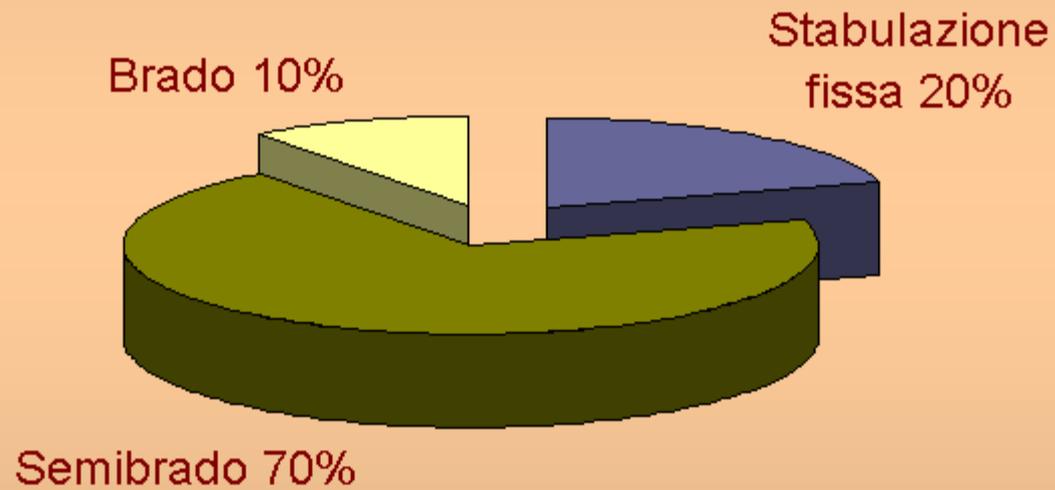
# 910



CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



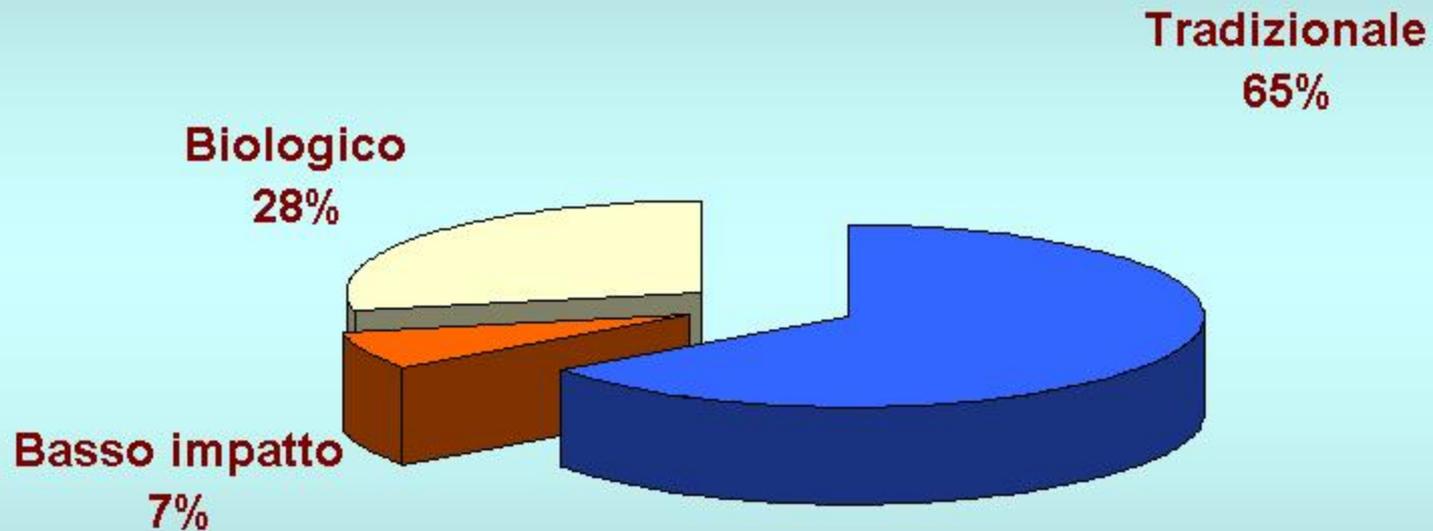
# SISTEMA DI ALLEVAMENTO



CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



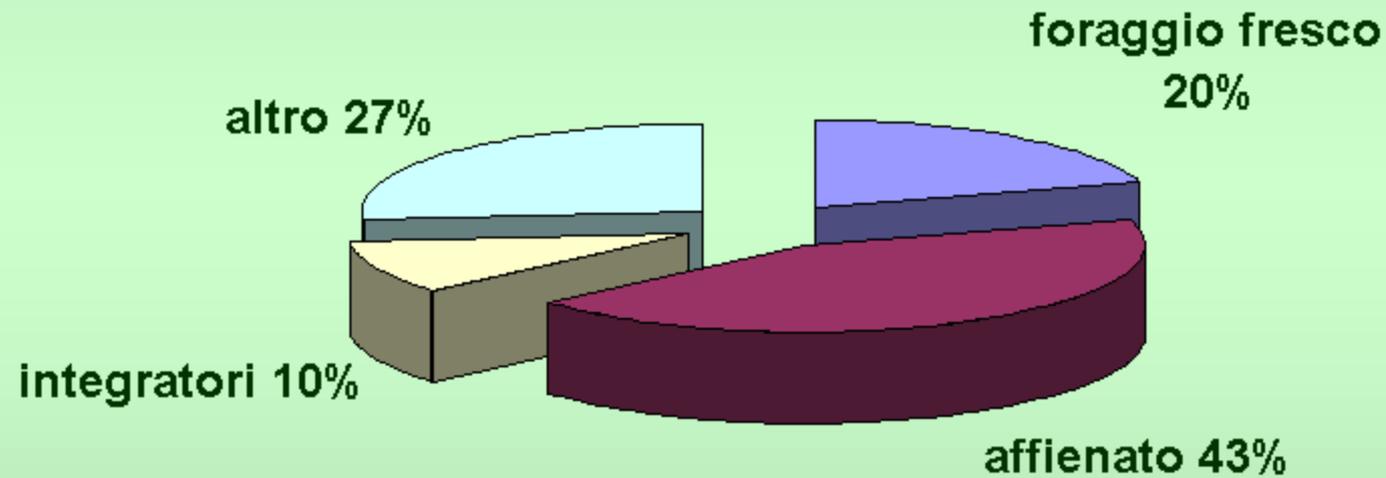
# INDIRIZZO PRODUTTIVO



CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



# SISTEMA DI ALIMENTAZIONE



CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



 **Cooperativa Agricola del Petrano;**

 **Cooperativa Alta Val Marecchia; **Produzione 2015****

 **Latte Marche;**

 **Singoli allevamenti**

**QI. 754.617**



## **I produttori di latte bovino**

CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



# Produzione 2015

## litri 1.238.635

 **Cooperativa  
Agricola del Petrano;**

 **Pastori singoli;**



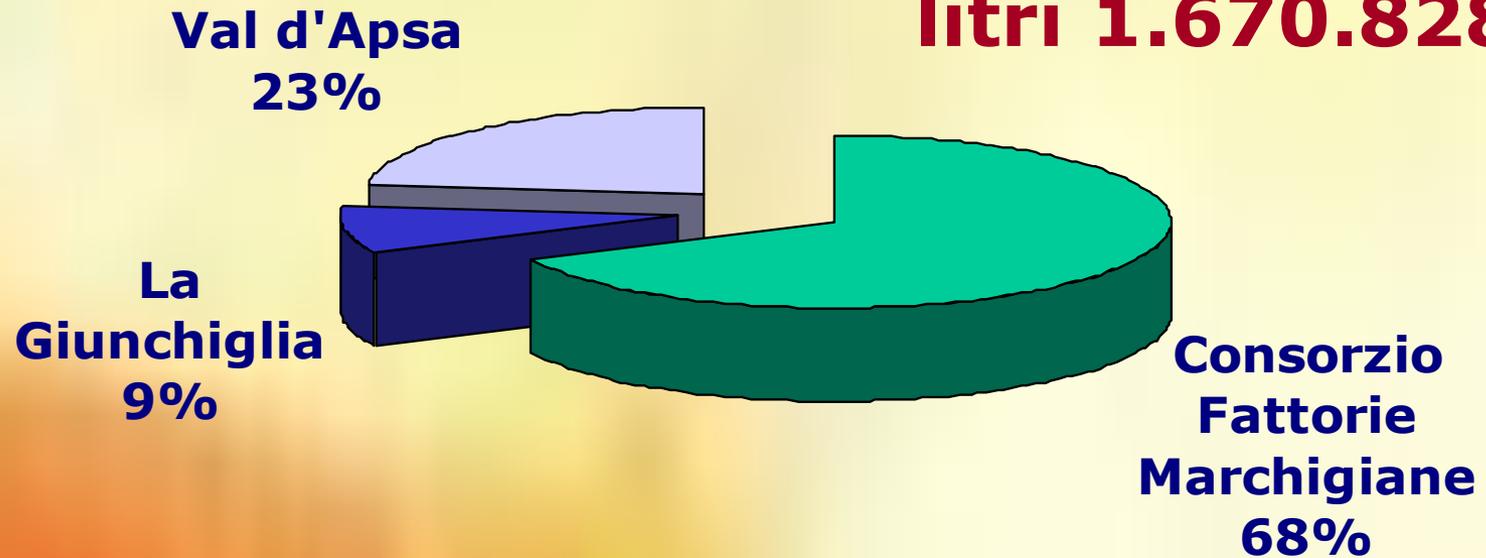
## I produttori di latte ovino

CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



# Latte lavorato anno 2015

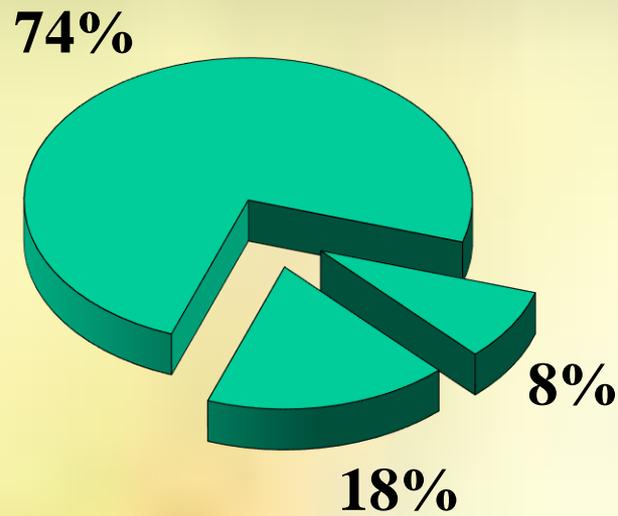
**litri 1.670.828**



CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



# Produzione Anno 2015



- **Consorzio Fattorie Marchigiane Kg. 188,637**
- **Caseificio La Giunchiglia Kg. 20,793**
- **Caseificio Val 'Apsa Kg. 44,800**

CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



## **dimensioni**

**altezza 5 – 7 cm.**

**diametro 12 – 16 cm.**

## **forma cilindrica**

**a scalzo basso con  
facce arrotondate**

## **peso**

**dai 800 a 1200 grammi**

## **colore della pasta**

**bianco-paglierino**

## **sapore**

**dolce caratteristico del  
latte di provenienza**



## **struttura della pasta**

**con lieve**

**occhieggiatura, molle,  
friabile**

## **crosta**

**sottile dello spessore di  
circa 1 mm.**

## **confezione esterna**

**colore paglierino**

**grasso sulla sostanza  
secca**

**minimo 45%**

CONSORZIO DI TUTELA CASCIOTTA  
D'URBINO



Nella preparazione di cucina in cui entra come formaggio fuso è validissimo perché fresco, avvolgente, compatto; mantiene il colore candido del latte e una volta raffreddato, resta morbido coeso, bello, mai gommoso !



Nei piatti freddi fa la sua bella figura tagliata a listarelle sottili

TUTELA CASCIOTTA

D'URBINO



# CASCIOTTA D'URBINO



La Casciotta d'Urbino è uno dei più antichi prodotti tipici del territorio urbinato. Tra gli illustri estimatori il grande Michelangelo aveva una vera e propria passione per questo delicato formaggio.

IT  
11\_21  
CE



Certificato da  
Autorità pubblica  
designata dal  
Mipaaf

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - VALORI MEDI PER 100g

Per COOPERLAT Soc. Coop. Agricola  
Via Piandelmedico, 74 - 60035 JESI (AN)  
prodotto e confezionato nello stabilimento in  
Via Cerbara, 81 61030 Montemaggiore al Metauro (PU)  
Energia 1.570 KJ / 379 Kcal;

FORMAGGIO - Ingredienti: **LATTE** ovino intero pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici.  
**LATTE** bovino intero pastorizzato con conservanti: E235, E202.  
Crosta non edibile trattata con conservanti: E235, E202.  
Conservare a temperatura + 4/6° C. - Da vendersi a peso netto frazionamento  
Grassi 31,50 g; di cui acidi grassi saturi 21,45 g; Carboidrati 0,471 g; di cui zuccheri 0,35g; Proteine 22,10 g; Sale 1,06 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE - VALORI MEDI PER 100g:  
Energia 1.570 KJ / 379 Kcal; Grassi 31,50 g; di cui acidi grassi saturi 21,45 g; Carboidrati 0,471 g; di cui zuccheri 0,35g; Proteine 22,10 g; Sale 1,06 g





[www.casciottadiurbino.it](http://www.casciottadiurbino.it)

l'unico formaggio marchigiano a  
denominazione di origine protetta