

MAGRERA forma incartato

DENOMINAZIONE:

Formaggio da tavola a latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio

ORIGINE DEL LATTE:

Italia

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Incarto per alimenti

SHELF-LIFE

60 giorni dal confezionamento (confezione integra)

GENERALITA':

Forma: Parallelepipedo quadrangolare con lati da 18 a 20 cm

Scalzo: diritto cm 8/10

Peso medio: da 3 a 3,5 kg

Maturazione: circa 40 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: rugosa, sottile di colorazione da giallognola a grigia con il prolungarsi della stagionatura

Pasta: compatta, morbida nel sottocrosta e di colore giallo paglierino.

Sapore: caratteristico e intenso nel prodotto stagionato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

MAGRERA porzione incartato

DENOMINAZIONE:

Formaggio da tavola a latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio

ORIGINE DEL LATTE:

Italia

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Incarto per alimenti

SHELF-LIFE

35 giorni dal confezionamento (confezione integra)

GENERALITA':

Porzione: variabile a seconda della richiesta

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: rugosa, sottile di colorazione da giallognola a grigia con il prolungarsi della stagionatura

Pasta: compatta, morbida nel sottocrosta e di colore giallo paglierino.

Sapore: caratteristico e intenso nel prodotto stagionato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli	<10.000	UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	<10.000	UFC/g
Listeria Monocytogenes:	Assente/25g	
Salmonella:	Assente/25g	

MAGRERA nudo

DENOMINAZIONE:

Formaggio da tavola a latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio

ORIGINE DEL LATTE:

Italia

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

GENERALITA':

Forma: Parallelepipedo quadrangolare con lati da 18 a 20 cm

Scalzo: diritto cm 8/10

Peso medio: da 3 a 3,5 kg

Maturazione: circa 40 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: rugosa, sottile di colorazione da giallognola a grigia con il prolungarsi della stagionatura

Pasta: compatta, morbida nel sottocrosta e di colore giallo paglierino.

Sapore: caratteristico e intenso nel prodotto stagionato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g