

FORMAGGELLA S. ANTONIO “a Latte crudo” nudo

DENOMINAZIONE:

Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto con 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: rotonda del diametro di circa 12 cm e scalzo di 7-8 cm

Peso medio: 700 g

Maturazione: minimo 30 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile e liscia

Pasta: morbida al taglio e di colore giallo paglierino.

Sapore: caratteristico di latte, dolce e delicato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g:

Energia 1568 kJ / 378 kcal

Grassi 31 g

di cui acidi grassi saturi 22 g

Carboidrati 0 g

di cui zuccheri 0 g

Proteine 25 g

Sale 1,9 g



SCHEDA TECNICA

FORMAGGELLA S. ANTONIO “a Latte crudo” Forma incartato

DENOMINAZIONE:

Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto con 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: rotonda del diametro di circa 12 cm e scalzo di 7-8 cm

Peso medio: 700 g

Maturazione: minimo 30 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile e liscia

Pasta: morbida al taglio e di colore giallo paglierino.

Sapore: caratteristico di latte, dolce e delicato

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

E.Coli <10.000 UFC/g

Stafilococchi coagulasi positivi <10.000 UFC/g

Listeria Monocytogenes: Assente/25g

Salmonella: Assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g:

Energia 1568 kJ / 378 kcal

Grassi 31 g

di cui acidi grassi saturi 22 g

Carboidrati 0 g

di cui zuccheri 0 g

Proteine 25 g

Sale 1,9 g