



SCHEDA TECNICA

STRACCHINODI forma incartato

DENOMINAZIONE:

Formaggio da tavola prodotto 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 3,5/5 cm

Peso medio: da 1,5 a 1,6 kg

Stagionatura minima: 10 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile di consistenza morbida dal colore rosato nel prodotto stagionato

Pasta: struttura unita con eventuale presenza di occhiatura piccola e irregolare. Colore dal bianco al paglierino.

Sapore: intenso e aromatico nel prodotto stagionato e accentuato dalla produzione a latte crudo

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 1175 kJ / 284 kcal

Grassi 24 g

di cui acidi grassi saturi 16 g

Carboidrati 1,6 g

di cui zuccheri 0,7 g

Proteine 16 g

Sale 1,6 g



SCHEDA TECNICA

STRACCHINO porzione

DENOMINAZIONE:

Formaggio da tavola prodotto 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)

GENERALITÀ:

Peso medio: variabile a seconda della richiesta

Stagionatura minima: 10 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Crosta: sottile di consistenza morbida dal colore rosato nel prodotto stagionato

Pasta: struttura unita con eventuale presenza di occhiatura piccola e irregolare. Colore dal bianco al paglierino.

Sapore: intenso e aromatico nel prodotto stagionato e accentuato dalla produzione a latte crudo

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 1175 kJ / 284 kcal

Grassi 24 g

di cui acidi grassi saturi 16 g

Carboidrati 1,6 g

di cui zuccheri 0,7 g

Proteine 16 g

Sale 1,6 g

STRACCHINO nudo in casse

DENOMINAZIONE:

Formaggio da tavola prodotto 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 3,5/5 cm

Peso medio: da 1,5 a 1,6 kg

Stagionatura minima: 10 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE prodotto stagionato::

Crosta: sottile di consistenza morbida dal colore rosato nel prodotto stagionato

Pasta: struttura unita con eventuale presenza di occhiatura piccola e irregolare. Colore dal bianco al paglierino.

Sapore: intenso e aromatico nel prodotto stagionato e accentuato dalla produzione a latte crudo

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE prodotto stagionato::

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 prodotto stagionato::

Energia 1175 kJ / 284 kcal

Grassi 24 g

di cui acidi grassi saturi 16 g

Carboidrati 1,6 g

di cui zuccheri 0,7 g

Proteine 16 g

Sale 1,6 g