



## SCHEDA TECNICA

### STRACHÌ forma incartato

DENOMINAZIONE:

Formaggio molle 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 cm 4/6

*Peso medio:* da 1,6 a 1,9 kg

*Stagionatura:* circa 35 giorni per il prodotto stagionato.

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g:

Energia 1292 kJ / 312 kcal

Grassi 26 g

di cui acidi grassi saturi 18 g

Carboidrati <0,5 g

di cui zuccheri <0,5 g

Proteine 19 g

Sale 2,1 g



## SCHEDA TECNICA

### STRACHÌ porzione

DENOMINAZIONE:

Formaggio molle 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)

GENERALITA':

*Peso medio:* variabile a seconda della richiesta

*Stagionatura:* circa 35 giorni per il prodotto stagionato.

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	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g:

Energia	1292 kJ / 312 kcal
Grassi	26 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	<0,5 g
di cui zuccheri	<0,5 g
Proteine	19 g
Sale	2,1 g

## STRACHÌ nudo in casse

DENOMINAZIONE:

Formaggio molle 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 cm 4/6

*Peso medio:* da 1,6 a 1,9 kg

*Stagionatura:* circa 35 giorni per il prodotto stagionato.

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g:

Energia 1292 kJ / 312 kcal

Grassi 26 g

di cui acidi grassi saturi 18 g

Carboidrati <0,5 g

di cui zuccheri <0,5 g

Proteine 19 g

Sale 2,1 g