

STRACHITUNT DOP forma incartato

DENOMINAZIONE:

Formaggio erborinato a latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio

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: cilindrica del diametro di 25-28 cm e scalzo di 10-18 cm

Peso medio: da 4,0 a 6,0 kg

Maturazione: minima 75 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. Può presentare delle striature cremose e venature verdi-bluastre accompagnate da fenomeni di proteolisi.

Sapore: caratteristico dei prodotti erborinati

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	27 g
di cui acidi grassi saturi	21 g
Carboidrati	0,4 g
di cui zuccheri	0,4 g
Proteine	18 g
Sale	2,1 g

STRACHITUNT DOP porzione incartato

DENOMINAZIONE:

Formaggio erborinato a latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio

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:

Porzione: variabile a seconda della richiesta

Maturazione: minima 75 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. Può presentare delle striature cremose e venature verdi-bluastrre accompagnate da fenomeni di proteolisi.

Sapore: caratteristico dei prodotti erborinati

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 27 g

di cui acidi grassi saturi 21 g

Carboidrati 0,4 g

di cui zuccheri 0,4 g

Proteine 18 g

Sale 2,1 g

STRACHITUNT DOP nudo

DENOMINAZIONE:

Formaggio erborinato a latte crudo

INGREDIENTI:

Latte crudo, sale e caglio

ALLERGENI:

Latte e prodotti a base di latte

OGM:

OGM Free

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:

Conservare a +1°/+6°C

GENERALITA':

Forma: cilindrica del diametro di 25-28 cm e scalzo di 10-18 cm

Peso medio: da 4,0 a 6,0 kg

Maturazione: minima 75 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. Può presentare delle striature cremose e venature verdi-bluastre accompagnate da fenomeni di proteolisi.

Sapore: caratteristico dei prodotti erborinati

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 27 g

di cui acidi grassi saturi 21 g

Carboidrati 0,4 g

di cui zuccheri 0,4 g

Proteine 18 g

Sale 2,1 g