


| | | | |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE | <p><i>Formaggio</i> Fumo del Cansiglio</p> | |  |
| Codice | <p>86 Caciotta fumo del Consiglio 861 Caciotta fumo del Cansiglio Piccola 88 Caserin fumo del Consiglio</p> | | |
| Certificazione prodotto | Nessuna | | |
| Certificazione stabilimento | IT E6Z81 CE | | |
| Zona di mungitura latte | <p>il latte proviene da una selezione di aziende delle della zona del Cansiglio, qualificate la produzione di formaggi a latte crudo da consumare anche prima di 60 giorni di maturazione</p> | | |
| DESCRIZIONE | <p>A PASTA MOLLE SEMICOTTA PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO CRUDO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI Crosta non edibile</p> | | |
| INGREDIENTI | <p>Latte, sale, caglio, fermenti selezionati Conservanti NESSUNO viene eseguito un trattamento di affumicatura naturale proveniente da legno di faggio</p> | | |
| DESTINAZIONE | Formaggio da tavola e da cucina adatto a tutti i consumatori con esclusione dei LATTANTI e dei FINI MEDICI SPECIALI | | |
| STAGIONATURA | E' pronto per il consumo dopo circa 10 giorni di maturazione | | |
| SHELF LIFE | <p>Mantiene le sue caratteristiche fino a 45 giorni Può essere consumato anche oltre questo periodo <i>con i requisiti di prodotto stagionato</i>, senza pregiudicare i requisiti di sanità Se confezionata sottovuoto va consumata preferibilmente entro 45 giorni dalla produzione</p> | | |
| VALORI NUTRIZIONALI x 100g | <p>Umidità 44% Valore energetico Kcal 390 KJ 1633 Grassi 33g di cui saturi 23g</p> | <p>Carboidrati 1,5g di cui zuccheri 1,5g Proteine 23g Sale 1g</p> | |
| CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI a 10 GG | <p>Forma grande: cilindrica, scalzo convesso, facce piane, altezza circa 6/7 cm diametro tra 10/12 cm, con un peso che può variare tra 0,5 E 0,8 Kg Forma piccola: cilindrica, scalzo convesso, facce piane, altezza circa 5/6 cm diametro tra 8/9 cm, con un peso che può variare tra 0,350 E 0,450 Kg crosta: morbida, liscia, sottile, colore avorio, pulita, non edibile; forma Caserin: cilindrica, scalzo convesso, facce piane, altezza circa 6/8 cm diametro 18 cm, con un peso che può variare tra 1,8 e 2,5 kg crosta: morbida, liscia, sottile, colore ambrato, pulita, non edibile pasta: di colore avorio , occhiatura piccola e rada; odore e aroma di media a intensità, con sentori di fumo di legna, di latte cotto burro fuso, e leggermente di vegetale. sapore: dolce, leggermente acido e leggermente salato. struttura della pasta molle, elastica, leggermente adesiva e umida , con buona solubilità.</p> | | |
| LIMITI MICROBIOLOGICI | <p>Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Salmonella : assente in 25 g Stafilococco coagulasi positivo < 10.000 ufc/g</p> | | |
| FORMATO DI VENDITA | Si vende a forma intera. (può essere venduta sottovuoto) | | |
| CONSERVAZIONE | In fase di utilizzo , da conservare in frigo ad una temperatura tra +2 e +4 | | |
| ALLERGENI | LATTE vaccino (nello stabilimento è utilizzata proteina dell'UOVO) | | |
| GLUTINE | Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine | | |
| OGM | Prodotto non derivante e non contenente OGM | | |
| IDENTIFICATIVO DEL LOTTO | L'identificativo del lotto è presente sull'etichetta ed è uguale alla data di produzione | | |
| NOTE | | | |

