

CROTTIN RICOPERTI CON SCALOGNO ED ERBA CIPOLLINA

-Cod. FFRA034-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Ottimi come entrée. Piccoli formaggi di latte di capra ricoperti manualmente uno ad uno con scalogno ed erba cipollina sminuzzata. Confezione in atmosfera protettiva da 6 pezzi.

INGREDIENTI

Formaggio a base di **latte** di capra 97,5% (**latte** intero di capra, sale, **fermenti lattici**, caglio), scalogno disidratato 1,25%, erba cipollina disidratata 1,25%, conservante: sorbato di potassio.

Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Nouvelle Aquitaine
Produttore:	FR 24 451 001 CE
Trattamento del latte:	pastorizzato
Certificazioni:	-
Crosta:	no, ricoperto con erba cipollina (edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda da circa 5 cm di diametro e 80 g di peso, pasta compatta di colore bianco avorio, molle e ricoperta con pezzetti di erba cipollina. Sapore delicato e dolce; il suo odore è tipico dei formaggi di latte di capra e della copertura.
Stagionatura:	circa 10 giorni
Peso:	circa 80 g (fisso). Confezione da 6 pezzi.
Periodo di conservazione:	circa 30 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	263 kcal / 1090 kJ
Grassi	20,8 g
di cui saturi	14,4 g
Carboidrati	4,4 g
di cui zuccheri	2,8 g
Proteine	14,0 g
Sale	1,0 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	60%
Sostanza Secca (SS):	35%
Materia Grassa (MG) assoluta:	16%
MG su SS:	45%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ² UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi +: < 10 ² UFC/g	Coliformi totali: < 10 ³ UFC/g
Tossine stafilococciche: assenza in 25 g		

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).

Frutta a guscio.

Prodotto esente da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione: Direzione

