

# CACIOTTINA DEL GRAPPA -Cod. FITA037-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Prodotta con latte vaccino è il formaggio ideale per chi ama il formaggio puro e semplice dove incontrare il sapore incontrastato di latte fresco. Il formato ridotto consente al consumatore di avere il piacere di portare in tavola una formina intera e se ritiene di prolungarne e curarne direttamente la stagionatura in un luogo fresco con la soddisfazione di avere un formaggio "su misura", in accordo con i suoi personali gusti.

## INGREDIENTI

**Latte**, sale, caglio, trattata in crosta con E202, E235.

**Origine del latte:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Veneto
<b>Produttore:</b>	IT N9U62 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	Pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	Forma cilindrica, facce piane di diametro 10 - 12 cm, scalzo di altezza 6 - 7 cm. Peso da 0,6 a 0,8 kg nel formato standard (eventualmente confezionate ATM). Diametro 18 cm circa, scalzo di altezza 10 cm e peso da 1,5 a 3 kg per caciottina. Pasta di colore bianco latte, morbida, compatta al taglio, occhiatura rara e irregolare. Crosta liscia, sottile ed elastica. Sapore dolce e delicato.
<b>Stagionatura:</b>	circa 30 giorni
<b>Peso:</b>	circa 700 g (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 30 giorni dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	335 kcal / 1390 kJ
<b>Grassi</b>	37,0 g
<b>di cui saturi</b>	18,0 g
<b>Carboidrati</b>	1,5 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,7 g
<b>Proteine</b>	23,0 g
<b>Sale</b>	1,3 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale: 46%

Materia Grassa (MG) assoluta: 27%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

*Salmonella spp.*: assente in 25 g

*Listeria monocytogenes*: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10<sup>2</sup> UFC/g

*Staphylococcus coagulasi +*: < 10<sup>2</sup> UFC/g

*Escherichia coli β-glucorinidasi +*: < 10<sup>2</sup> UFC/g

Coliformi totali: < 10<sup>3</sup> UFC/g

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

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

