



SALERS AOP -Cod. FFRA155-


DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio francese che deve il suo nome al piccolo villaggio omonimo, uno dei più belli della Francia, e alla razza bovina da cui si ottiene il latte. La vacca Salers è una razza storica, autoctona e rustica dal manto rosso e le corna a forma di lira, nota per il suo istinto materno estremamente sviluppato: è impossibile mungerla senza la presenza fisica del suo vitellino. Il Salers è un formaggio artigianale a pasta pressata, non cotto, prodotto in piccole fattorie con **latte crudo**, di mucche Salers, che si nutrono esclusivamente di erbe e fiori di prateria, dalla primavera all'autunno. Viene cagliato nel gérlo (un particolare recipiente di legno) e le forme vengono stagionate per almeno tre mesi; più è stagionato, più ha carattere. I veri gourmand lo degustano accostandolo ad una manciata di frutti rossi o ad un cucchiaino di confettura, accompagnandolo con un vino leggero così da lasciar sprigionare i suoi aromi. Per meglio comprendere la rarità ed il pregio, ma anche il suo prezzo, bisogna considerare che il Tradition Salers, riconoscibile dal marchio impresso sulla forma, viene prodotto solamente da sei allevatori.

INGREDIENTI

Latte crudo, sale, **fermenti lattici**, caglio.
Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Auvergne
Produttore:	FR 15 219 009 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	AOP 
Crosta:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	la forma intera sarebbe cilindrica da circa 40 kg di colore giallo intenso e con piccolissima e rada occhiatura; crosta marroncina e granulosa. Sapore intenso e robusto, saporito e aromatico; odore intenso e leggermente fruttato.
Stagionatura:	circa 6 mesi
Peso:	¼ di forma da circa 10 kg (ulteriormente porzionabile)
Periodo di conservazione:	circa 2 mesi dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	366 kcal / 1550 kJ
Grassi	30,0 g
di cui saturi	19,0 g
Carboidrati	1,0 g
di cui zuccheri	0,1 g
Proteine	24,0 g
Sale	2,0 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	39%
Umidità/non grasso:	55%
Sostanza Secca (SS):	62%
Materia Grassa (MG) assoluta:	30%
MG su SS:	44%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp.</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ⁴ UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi +: < 10 ³ UFC/g	Coliformi totali: < 10 ⁴ UFC/g
Tossine stafilococciche: non rilevate in 25 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

