

FETA DOP A FETTE IN LATTA -Cod. FETA002-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La Feta DOP è il formaggio più rappresentativo della millenaria tradizione casearia greca. Prodotto da secoli con latte di pecora e spesso miscelato con al massimo un 30% di latte di capra. Il termine deriva dal greco “fetas” che significa “pezzo tagliato sottile”, e fa riferimento alla procedura con la quale la cagliata viene tagliata a pezzetti. Dall’inconfondibile colore bianco e l’assenza di crosta è una DOP dal 2002. Un’altra caratteristica tipica è la consistenza semidura, ma friabile ed il sapore deciso e intenso che molti amano gustare da solo, nella famosa insalata greca, o in altre preparazioni. Formaggio ricco e sapido con tante proprietà benefiche, ma da limitare quando si hanno problemi di pressione arteriosa alta e di colesterolo.

INGREDIENTI

Latte di pecora, **latte** di capra, sale, fermenti lattici, caglio microbico, cloruro di calcio, salamoia pastorizzata.

Origine del latte: Grecia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Grecia
Produttore:	HELLAS 31.2.27 EEC
Trattamento del latte:	Pastorizzato
Certificazioni:	DOP 
Crosta:	no
Profilo sensoriale:	forma parallelepipedica stretta con da 20 cm, facce piane e scalzo dritto, peso netto di 4 kg. Pasta di colore bianco avorio con occhiatura minuta ed irregolare. Sapore delicato e gradevole, leggermente acidulo; odore tipico della Feta: fresco.
Stagionatura:	circa 3 mesi
Peso:	circa 4 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 3 mesi dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	267 kcal / 1117 kJ
Grassi	22,0 g
di cui saturi	15,6 g
Carboidrati	0,2 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	16,8 g
Sale	2,2 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Massa Grassa totale (MG):	22%
MG su SS:	43%

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 UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi +: < 10 UFC/g	Coliformi totali: < 10 ² 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

