

# FETA GRECA DOP BARRICATA A FETTE IN VASCHETTA

-Cod. FETA003-

## 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. In questo caso, vi proponiamo una variante stagionata in barrique di quercia. La Feta DOP è come il vino, più invecchia e più è buona, specialmente in botte.

## INGREDIENTI

**Latte** di pecora, **latte** di capra, sale, caglio vegetale, **fermenti lattici**.

**Origine del latte:** Grecia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Grecia
<b>Produttore:</b>	GR 18.2.1559 EC
<b>Trattamento del latte:</b>	Pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	DOP 
<b>Crosta:</b>	no
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma parallelepipedica stretta con da 20 cm, facce piane e scalzo dritto, peso netto di 2 kg. Pasta di colore bianco avorio con occhiatura minuta ed irregolare. Sapore delicato e gradevole, leggermente acidulo; odore tipico della Feta: fresco.
<b>Stagionatura:</b>	circa 3 mesi
<b>Peso:</b>	circa 2 kg (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 3 mesi dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	296 kcal / 1238 kJ
Grassi	23,5 g
di cui saturi	12,8 g
Carboidrati	3,0 g
di cui zuccheri	3,0 g
Proteine	18,1 g
Sale	2,8 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Massa Grassa totale (MG):	23%
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 <sup>3</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi +: < 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

