

# MANOURI DOP -Cod. FETA005-

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


Il Manouri (*Μανούρι*) DOP è un latticino tradizionale greco prodotto con latte di pecora e capra. Non può essere definito formaggio perché, come la nostra ricotta, viene prodotto con il siero del latte tramite coagulazione acida e non direttamente dal latte. Ad ogni modo, rimane un latticino fresco da tavola bianco, morbido, dalla struttura compatta e privo di crosta, dal sapore pieno e ricco. Riconosciuto come DOP nel 1996, Il Manouri è molto versatile in cucina e può essere utilizzato nella preparazione di molte ricette, sia dolci che salate: insalate, lasagne, torte salate, pasta fredda, ma è ottimo anche cotto al forno. Il suo più frequente uso è come dessert, servito con del miele, delle noci e della frutta secca.

## INGREDIENTI

Panna pastorizzata da latte di pecora e latte di capra, siero pastorizzato da latte di pecora e latte di capra, sale.

Origine del latte: Grecia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Grecia
Produttore:	GR 31.2.27 EC
Trattamento del latte:	Pastorizzato
Certificazioni:	DOP 
Crosta:	no
Profilo sensoriale:	forma parallelepipedica stretta da 15 cm, facce piane e scalzo dritto, peso netto di 200 g. Pasta di colore bianco avorio con occhiatura minuta ed irregolare. Sapore ricco, delicato e gradevole, leggermente acidulo; odore tipico ed unico.
Stagionatura:	circa 2 mesi
Peso:	circa 200 g (fisso)
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	463 kcal / 1907 kJ
Grassi	47,5 g
di cui saturi	34,6 g
Carboidrati	1,4 g
di cui zuccheri	0,7 g
Proteine	7,4 g
Sale	2,1 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Massa Grassa totale (MG):	47%
MG su SS:	70%

## 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>2</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi +: < 10 <sup>2</sup> UFC/g	Coliformi totali: < 10 <sup>2</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

