

GALET DE LA LOIRE -Cod. FFRA045-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Il Galet de la Loire è un formaggio prodotto ad Anjou, nella Valle della Loire, con latte vaccino pastorizzato. Morbido e delicato, presenta una pasta molle, cremosa ed un sapore fine, che avvolge il palato, lasciando sensazioni tra il dolce ed l'aromatico intenso del sottobosco.

INGREDIENTI

Latte vaccino, **panna**, sale, caglio, fermenti lattici.

Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|-----------------------------------|--|
| Tipologia di prodotto: | Formaggi |
| Origine: | Francia; Regione: Pays de la Loire |
| Produttore: | FR 49 107 001 CE |
| Trattamento del latte: | Pastorizzato |
| Certificazioni: | - |
| Crosta: | sì, fiorita (edibile) |
| Profilo sensoriale: | forma rotonda piatta con diametro da 15 cm, facce piane o quasi e scalzo leggermente convesso, peso fisso da 260 g. Pasta molle di colore leggermente paglierino, crosta liscia, regolare e fiorita. Sapore dolce, con un sentore aromatico di sottobosco. |
| Stagionatura: | circa 15 giorni |
| Peso: | circa 260 g (fisso) |
| Periodo di conservazione: | circa 35 giorni dalla spedizione. |
| Modalità di conservazione: | in frigo tra +2°C / +6°C. |

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

| | |
|------------------------|--------------------|
| Energia | 335 kcal / 1388 kJ |
| Grassi | 30,0 g |
| di cui saturi | 21,2 g |
| Carboidrati | 0,1 g |
| di cui zuccheri | 0,1 g |
| Proteine | 17,3 g |
| Sale | 1,3 g |



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

| | |
|-------------------------------|-----|
| Umidità Totale: | 47% |
| Umidità/non grasso: | 67% |
| Sostanza Secca (SS): | 53% |
| Materia Grassa (MG) assoluta: | 30% |
| MG su SS: | 58% |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | | |
|--|---|---|
| <i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g | <i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g | Lieviti e Muffe: < 10 ³ UFC/g |
| <i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ² UFC/g | <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi +: < 10 ² UFC/g | Coliformi totali: < 10 ³ 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
26/03/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

