

VEZELAY FERMIER -Cod. FFRA049-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Il Vezelay *fermier*, fa parte del patrimonio della Borgogna ed è prodotto solamente da 6 piccoli caseifici. Per ottenere del buon latte, si comincia dall'alimentazione delle capre: deve essere il più naturale possibile. Successivamente alla cagliatura del latte, la pasta viene inserita negli appositi stampi a forma di cupola per 48 ore, per poi stagionare almeno 11 giorni. Dolce e delicato il suo aroma, gradevole ed intenso il suo gusto. Si accompagna a meraviglia con un calice di Chablis, altro orgoglio della Borgogna.

INGREDIENTI

Latte crudo di capra, fermenti lattici, sale, caglio.

Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Bourgogne
Produttore:	FR 89 373 003 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	-
Crosta:	sì, fiorita (edibile)
Profilo sensoriale:	forma sferica appiattita con diametro da 7 cm, peso fisso da 120 g. Pasta molle di colore leggermente paglierino, crosta rugosa, regolare e fiorita. Sapore gradevole ed intenso, con aroma dolce e delicato.
Stagionatura:	circa 15 giorni
Peso:	circa 120 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	285 kcal / 1183 kJ
Grassi	23,0 g
di cui saturi	15,5 g
Carboidrati	2,5 g
di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	17,0 g
Sale	1,3 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	57%
Umidità/non grasso:	74%
Sostanza Secca (SS):	43%
Materia Grassa (MG) assoluta:	23%
MG su SS:	45%

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 ⁵ 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

