

BUCHETTE BLANCHE -Cod. FITA136-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La Buchette è un formaggio di capra a **latte crudo**. Facile da tagliare, fresco e cremoso, fondente in bocca libera generosamente tutto il sapore del latte di capra. Si può degustare al naturale, accompagnandolo con confetture dolci, con mieli delicati o con insalate fresche di stagione. Si può anche servire tagliato a rondelle, su dei crostini caldi o gratinare al forno.

Prodotto da Fromagerie Le Pic di Penne, comune francese di 571 abitanti, situato nel dipartimento di Tarn, nella regione Occitana.

INGREDIENTI

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

Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Occitanie
Produttore:	FR 81.206.009 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	-
Crosta:	sì (edibile)
Profilo sensoriale:	forma cilindrica con diametro da 4 cm e la lunghezza di 8 cm, peso da 150 g circa. Pasta granulosa di colore leggermente paglierino, molle e crosta leggermente fiorita. Sapore dolce e lattico, ottimo l'abbinamento con confetture o del miele, o tagliato anche su un letto di insalata.
Stagionatura:	circa 15 giorni
Peso:	circa 150 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 30 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	288 kcal / 1193 kJ
Grassi	23,2 g
di cui saturi	15,6 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	0,9 g
Proteine	17,7 g
Sale	1,3 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	55%
Sostanza Secca (SS):	41%
Materia Grassa (MG) assoluta:	23%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp.</i> : 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 ³ UFC/g	Coliformi totali: < 10 ⁴ 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
19/04/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

