

BOUYGUETTE -Cod. FFRA114-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

È un formaggio artigianale, prodotto in una piccola fattoria, la Colline Aux Chèvres, dove una mandria di 160 capre si nutre dell'erba dolce e dei fiori dei Pirenei, a nord di Albi, nel Tarn, dipartimento del sud della Francia. Il formaggio, di forma insolita, pesa circa 150 g, ed è prodotto con **latte crudo** di capra. Viene modellato a mano avvolto in tela di lino e decorato con rametti di rosmarino mentre matura per 2 settimane.

INGREDIENTI

Latte crudo caprino, sale, **fermenti lattici**, caglio. Decorazione su crosta: rosmarino da agricoltura Biologica.
Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Occitanie
Produttore:	FR 81 060 088 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	-
Crosta:	no
Profilo sensoriale:	Formaggio molle, confezione da due forme di 12 cm di lunghezza, ottime per delle monoporzioni. Maturato 5 giorni presso il produttore. Crosta praticamente inesistente, forma leggermente ondulata ed adornata con del rosmarino.
Stagionatura:	circa 5 giorni
Peso:	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	211 kcal / 875 kJ
Grassi	16,9 g
di cui saturi	11,7 g
Carboidrati	1,8 g
di cui zuccheri	1,8 g
Proteine	13,1 g
Sale	0,9 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	66%
Umidità/non grasso:	79%
Sostanza Secca (SS):	34%
Materia Grassa (MG) assoluta:	17%
MG su SS:	45%

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
15/06/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

