

# 8 FLOWERS -Cod. CH018-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

8 Flowers è un formaggio svizzero a pasta pressata prodotto con latte **vaccino crudo** nella regione dell'Appenzell. Per questo formaggio sono stati selezionati 8 tipologie di fiori selezionati per creare una miscela speciale, che durante la stagionatura, rilasciano progressivamente la loro essenza nel formaggio, conferendogli il suo caratteristico aroma. La crosta letteralmente fiorita è **commestibile**. Il caseificio Koch è un tipico caseificio familiare svizzero, che produce formaggio da oltre 50 anni. L'attuale erede ha rinnovato il caseificio creando formaggi aromatizzati e creazioni originali. Tuttavia, i fondamentali rimangono invariati e vengono utilizzati solo ingredienti nobili, di alta qualità, per lo più biologici e di provenienza locale.

## INGREDIENTI

**Latte crudo** vaccino, sale, **fermenti lattici** (*Lactobacillus delbrueckii*, *Lactococcus lactis*), caglio. Fiori su crosta (petali di fiordaliso, fiore di cartamo, erbe, fiori di malva, fiore calendola, fieno greco, foglia di fragola, fior di rosa) <0,1%.

**Origine del latte:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Svizzera; Regione: Veneto
<b>Produttore:</b>	CH 20 13
<b>Trattamento del latte:</b>	crudo
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	sì, ricoperta con fiori ed erbe aromatiche (edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma rotonda con diametro da 30 cm, facce piane o quasi e scalzo dritto o leggermente convesso, peso da 6,5 kg circa. Pasta compatta e morbida di colore paglierino con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, crosta liscia e regolare ricoperta da fiori ed erbe aromatiche. Sapore dolce, lattico e burroso.
<b>Stagionatura:</b>	circa 2 mesi
<b>Peso:</b>	circa 6,5 kg (porzionabile)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 2 mesi dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	399 kcal / 1650 kJ
<b>Grassi</b>	33,0 g
di cui saturi	19,0 g
<b>Carboidrati</b>	0,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
<b>Proteine</b>	25,0 g
<b>Sale</b>	1,2 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	37%
Umidità/non grasso:	55%
Sostanza Secca (SS):	63%
Materia Grassa (MG) assoluta:	33%
MG su SS:	50%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 <sup>4</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi +: < 10 <sup>3</sup> UFC/g	Coliformi totali: < 10 <sup>4</sup> 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  
30/07/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

