

# MONTE VERONESE DOP -STAGIONATO-

-Cod. FITA067-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


Dai pascoli della Lessinia, il Monte Veronese viene prodotto con dell'ottimo latte intero ottenuto da aziende agricole ubicate nei territori della comunità montana, a cui si aggiungono rispetto della tradizione, passione ed esperienza. Presenta una crosta dura e liscia di colore giallo oro. La pasta semi-cotta di colore giallo intenso è profumata, friabile e dal gusto deciso data la stagionatura.

## INGREDIENTI

**Latte** crudo parzialmente scremato, caglio, sale, fermenti lattici.

**Origine del latte:** Italia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Veneto
<b>Acquistato da:</b>	IT 9/2956/L CE
<b>Trattamento del latte:</b>	crudo
<b>Certificazioni:</b>	DOP 
<b>Crosta:</b>	sì (non edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	Formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte crudo parzialmente scremato. La crosta diventa e rigida e spessa durante l'affinatura. E di colore giallo paglierino più o meno intenso. La pasta ha un'occhiatura assente o sparsa.
<b>Stagionatura:</b>	oltre i 12 mesi
<b>Peso:</b>	circa 7 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>	400 kcal / 1674 kJ
<b>Grassi</b>	30,0 g
<b>di cui saturi</b>	20,0 g
<b>Carboidrati</b>	< 0,3 g
<b>di cui zuccheri</b>	< 0,3 g
<b>Proteine</b>	27,5 g
<b>Sale</b>	1,8 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

<b>Umidità Totale:</b>	29,1%
<b>MG su SS:</b>	50,6%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	<b>Lieviti e Muffe:</b> < 10 <sup>2</sup> UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 <sup>4</sup> UFC/g	<i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasi +: < 10 <sup>3</sup> UFC/g	<b>Coliformi totali:</b> < 10 <sup>5</sup> UFC/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

**Verifica ed approvazione:** Direzione

