

Nostrano Ubriaco -Veronese al Cabernet-

-Cod. FITA068-



Origine: **Italia** Regione: - **Veneto**

1- Descrizione generale del prodotto

E' un formaggio antico tipico della zona collinare e montana dei Lessini, situata per la maggior parte nella provincia di Verona. Prodotto con latte crudo intero di vacca, viene immerso nel vino prima di essere stagionato e questo colora la crosta in modo irregolare di violaceo. Dal gusto pieno e pronunciato, con un intenso profumo di vino, il Nostrano ubriaco fonda le sue radici nella tradizione contadina veneta.

2- Ingredienti

Latte Vaccino, Sale Marino, Caglio, Fermenti Latticini. Affinato Esternamente nelle Vinacce. Crosta non edibile.

3- Caratteristiche fisiche e organolettiche

- Tipologia di formaggio: semiduro
- Peso: ca. 7/8 kg
- Crosta: non edibile
- Stagionatura: 4/11 mesi

4- Caratteristiche chimiche

Umidità: 69.20%

5- Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp: assente in 25g,
Stafilococcus : <1000 u.f.c./g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g
Escherichia coli: <1000 u.f.c./g

Coliformi totali: <10000 u.f.c./g

6- OGM

Prodotto ottenuto senza l'impiego di prodotti geneticamente modificati

7- Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico: 380 Kcal 1.591 Kj
Proteine: 22,0%

Materia grassa t.q : 20,0 %
Materia grassa s.s : 45,0%



8- Ingredienti allergenici (Reg. UE n. 1169/2011)

Lista degli allergeni	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	si	si
Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	no	no
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	si	si
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare cross contamination.

9- Modalità di Imballaggio

Confezionato intero: su foglio cerato

Porzionato: confezionato in sacchetti di plastica per sottovuoto

Imballo finale: scatole di cartone

10- Modalità di consegna e di Conservazione

Trasporto: tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata: +2 ÷ 6°C

Vendita: forma intera o porzionato in ½ di forma

Modalità e temperatura di conservazione: conservare in frigo a T° da +2°C a +6°C

Emissione: responsabile HACCP

Verifica ed approvazione : Direzione

