

MORLACCO DEL GRAPPA -Cod. FITA162-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Il Morlacco è il prodotto più tradizionale e rappresentativo degli alpeggi del massiccio del Grappa e la sua storia è antichissima. Prodotto con latte vaccino intero, crosta appena percepibile, rigata per l'usanza di porre la cagliata in ceste di vimini. Pasta molle, bianca con piccole occhiature, profumo caratteristico intenso. Da servire tagliato a fette sottili condito con olio extra vergine e pepe nero macinato.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio.

Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Veneto
Produttore:	IT N9U62 CE
Trattamento del latte:	Pastorizzato
Certificazioni:	-
Crosta:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda con diametro da 30 a 35 cm, facce piane o quasi e scalzo dritto o leggermente convesso, peso da 6 a 9 kg. Pasta molle con lieve occhiatura di colore bianco, crosta elastica dal caratteristico aspetto puntinato sulle facce e rigato sullo scalzo. Sapore aromatico e delicato che diventa sapido con la maturazione
Stagionatura:	circa 60 giorni
Peso:	circa 8 kg (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 2 mesi dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	276 kcal / 1147 kJ
Grassi	20,7 g
di cui saturi	12,2 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	22,0 g
Sale	1,6 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	50%
Materia Grassa (MG) assoluta:	21%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella spp</i> : assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: -
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 100.000 UFC/g	<i>Escherichia coli</i> : < 10.000 UFC/g	Coliformi totali: < 100.000 UFC/g a 30°C

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

