

MIMOLETTE VIEILLE -Cod. FFRA050-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Chiamato anche Vecchia Olanda o Boule de Lille, questo curioso formaggio presenta una pasta pressata, dura, di colore arancione-rossiccio grazie alla presenza della bacca messicana annatto che viene aggiunta nella cagliata: la crosta è secca e dura, di colore grigio-bruno. Ha un sapore intenso e deciso. Buono scagliato sopra carpacci di carne e pesce.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio, **fermenti lattici**, E160b (ii).

Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Hauts de France
Produttore:	FR 59 343 030 CE
Trattamento del latte:	pastorizzato
Certificazioni:	-
Crosta:	sì, lavata (edibile)
Profilo sensoriale:	forma sferica, particolare. La pasta è dura e di colore arancione, con qualche occhiatura, crosta secca e di colore grigio-bruno. Sapore sapido e deciso, particolare; odore delicato, ma che rispecchia i sentori del gusto.
Stagionatura:	almeno 12 mesi
Peso:	circa 2,5 kg (porzionabile)
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	389 kcal / 1620 kJ
Grassi	41,0 g
di cui saturi	18,8 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	32,0 g
Sale	2,3 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	27%
Umidità/non grasso:	46%
Sostanza Secca (SS):	73%
Materia Grassa (MG) assoluta:	41%
MG su SS:	40%
pH	5,6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 ² UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ² UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi +: < 10 ² UFC/g	Coliformi totali: < 10 ³ 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

Verifica ed approvazione: Direzione

