

MONT D'OR AOP -Cod. FFRA104-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO


Stretto da una cintura di abete attorno alla quale spesso si forma una muffa nobile, viene confezionato in scatole di legno circolari. È un formaggio a **latte crudo** con la crosta fiorita, di un colore che va dal bianco candido al bruno, la pasta di color avorio ha una consistenza cremosa e untuosa, leggermente filante. Ottimo riscaldato al forno con delle patate e servito con "foglie sottili" di speck.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio, **fermenti lattici**.

Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Bourgogne
Produttore:	FR 25 041 001 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	AOP 
Crosta:	sì, lavata (edibile)
Profilo sensoriale:	forma cilindrica da circa 8 cm di diametro e 360 g di peso. Pasta di colore giallo paglierino, morbida e che tende a sciogliersi facilmente, crosta fiorita bianca. Sapore intenso, cremoso e lattico, leggermente acido tipico dei formaggi a crosta fiorita. Ottimo con le patate al forno.
Stagionatura:	circa 20 giorni
Peso:	circa 360 g (fisso)
Periodo di conservazione:	circa 30 giorni dalla spedizione.
Modalità di conservazione:	in frigo tra +2°C / +6°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	286 kcal / 1186 kJ
Grassi	24,0 g
di cui saturi	17,0 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	17,0 g
Sale	1,5 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	57%
Umidità/non grasso:	75%
Sostanza Secca (SS):	43%
Materia Grassa (MG) assoluta:	24%
MG su SS:	45%
pH	6,2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<i>Salmonella</i> spp: assente in 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i> : assente in 25 g	Lieviti e Muffe: < 10 ³ UFC/g
<i>Staphylococcus coagulasi</i> +: < 10 ⁴ UFC/g	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasi +: < 10 ³ UFC/g	Coliformi totali: < 10 ⁴ 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

