

RACLETTE -Cod. FFRA130-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

È un formaggio le cui origini risalgono a molti secoli fa; il termine 'raclette' deriva da racler, che significa raschiare. È un formaggio grasso e profumato che viene servito caldo utilizzando l'apposito apparecchio. Quando la pasta comincia a colare si toglie con una lama di coltello e si fa scivolare, generalmente su un letto di patate. È un piatto molto saporito.

INGREDIENTI

Latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Origine del latte: Francia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Francia; Regione: Franche Comté
Produttore:	FR 25 041 001 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	-
Crosta:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	forma rotonda da circa 30 cm di diametro e 6 kg di peso, colore paglierino intenso e con occhiatura piccola e sparsa, crosta dal colore arancione. Sapore intenso, saporito e burroso, ottimo formaggio per la fonduta.
Stagionatura:	circa 60 giorni
Peso:	circa 6 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	357 kcal / 1481 kJ
Grassi	29,0 g
di cui saturi	20,0 g
Carboidrati	1,0 g
di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	23,0 g
Sale	1,3 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	40%
Umidità/non grasso:	56%
Sostanza Secca (SS):	60%
Materia Grassa (MG) assoluta:	29%
MG su SS:	48%
pH	6

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

