

# MOTHAIS SUR FEUILLE -Cod. FFRA078-



## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Caprino a pasta soffice, a **latte crudo**, presenta una crosta naturale di un bel bianco gesso. Viene affinato sopra una foglia di castagno che ne regola il tasso di umidità, in cantine asciutte e ventilate. La pasta che tende al fondente ha un gusto delicato ed è protetta da una crosta sottile che ne esalta il sapore.

## INGREDIENTI

**Latte crudo** di capra, **fermenti lattici**, sale, caglio. Su crosta una foglia di castagno.  
**Origine del latte:** Francia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Formaggi
<b>Origine:</b>	Francia; Regione: Nouvelle Aquitaine
<b>Produttore:</b>	FR 79 345 001 CE
<b>Trattamento del latte:</b>	crudo
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Crosta:</b>	sì, fiorita ed a contatto con una foglia di castagno (edibile)
<b>Profilo sensoriale:</b>	forma rotonda di circa 9 cm. Pasta molle, di colore bianco, crosta sottilissima, lievemente rugosa e molle, di colore bianco avorio. Sapore intenso, aromatico, con percettibili note di latte di capra ed una lieve di castagna.
<b>Stagionatura:</b>	circa 30 giorni
<b>Peso:</b>	220 g (fisso)
<b>Periodo di conservazione:</b>	circa 30 giorni dalla spedizione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in frigo tra +2°C / +6°C.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	288 kcal / 1200 kJ
<b>Grassi</b>	19,0 g
<b>di cui saturi</b>	14,4 g
<b>Carboidrati</b>	1,2 g
<b>di cui zuccheri</b>	0,5 g
<b>Proteine</b>	18,4 g
<b>Sale</b>	1,5 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale:	56%
Umidità/non grasso:	69%
Sostanza Secca (SS):	44%
Materia Grassa (MG) assoluta:	19%
MG su SS:	45%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

