

LATTERIA CRUDO -Cod. FITA090-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Per chi ama i formaggi freschi e morbidi ma non vuole rinunciare al gusto. Fresco e saporito, grazie alla trasformazione del **latte vaccino crudo** conserva tutti i profumi e gli aromi caratteristici della materia prima. Spugnato a mano con acqua e sale acquisisce aroma e gusto inconfondibile. Ideale da solo per godere a pieno dei suoi aromi, o fuso per arricchire piatti in cucina.

INGREDIENTI

Latte crudo, panna di siero, fermenti selezionati, caglio di vitello, sale marino.
Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Friuli Venezia Giulia
Produttore:	IT 06 89 CE
Trattamento del latte:	crudo
Certificazioni:	-
Crosta:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	forma cilindrica con diametro da 30 a 35 cm, facce piane o quasi e scalzo dritto o leggermente convesso da 10 cm, peso da circa 7 kg. Pasta morbida ed omogenea di colore leggermente paglierino con occhiatura irregolare di piccola grandezza, crosta liscia e regolare. Sapore dolce, odore da yogurt con il proseguo della stagionatura.
Stagionatura:	circa 2 mesi
Peso:	circa 7 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	374 kcal / 1552 kJ
Grassi	30,0 g
di cui saturi	21,0 g
Carboidrati	0,0 g
di cui zuccheri	0,0 g
Proteine	26,0 g
Sale	1,8 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

Umidità Totale: 43%

Sostanza Secca (SS): 57%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Lieviti e Muffe: < 10² UFC/g

Staphylococcus coagulasi +: < 10³ UFC/g

Escherichia coli β -glucuronidasi +: < 10³ UFC/g

Coliformi totali: < 10⁴ UFC/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

