BASTARDO DEL GRAPPA -Cod. FITA071-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Formaggio di latte vaccino. Il formaggio "bastardo" è un formaggio la cui produzione risale all'800, periodo in cui era prodotto nelle malghe venete. Chiamato così perché è un ibrido di lavorazione. È un formaggio prodotto con latte vaccino semigrasso, cagliatura presamica, a pasta semicotta. La pasta è morbida, paglierina, con piccole occhiature.

INGREDIENTI

Latte, fermenti lattici, sale, caglio, **lisozima E1105** (proteina da **uovo**), conservanti su crosta: E235, E202, coloranti su crosta: E150b, E172.
Origine del latte: Italia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Formaggi
Origine:	Italia; Regione: Veneto
Produttore:	IT 05 114 CE
Trattamento del latte:	-
Certificazioni:	-
Crosta:	sì (non edibile)
Profilo sensoriale:	Pasta di colore chiaro tendente al paglierino, occhiatura sparsa e di piccole dimensioni, crosta ruvida e consistente. Sapore intenso, gradevole e mai piccante.
Stagionatura:	4 - 5 mesi
Peso:	circa 4 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	451 kcal / 1866 kJ
Grassi	39 g
di cui saturi	28 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	24 g
Sale	1,2 g

Via G. Marconi, 148 35020 Roncaglia -PD- • Tel. 049 8961956 - Fax 049 8969448 • C.F. e P.IVA 033288600287
www.iltagliere.it • info@iltagliere.it

Caratteristiche Fisico-Chimiche medie

Umidità Totale: 35 %

Caratteristiche Microbiologiche

***Salmonella* spp**: assente in 25 g	***Listeria monocytogenes***: assente in 25 g	**Lieviti e Muffe**: -
***Staphylococcus* coagulasi +**: < 1.000 UFC/g	***Escherichia coli***: < 1.000 UFC	**Coliformi totali**: -

Ingredienti Allergenici (reg. UE n. 1169/2011) e OGM

Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
Uova e prodotti a base di uova.
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

Via G. Marconi, 148 35020 Roncaglia -PD- • Tel. 049 8961956 - Fax 049 8969448 • C.F. e P.IVA 033288600287
www.iltagliere.it • info@iltagliere.it