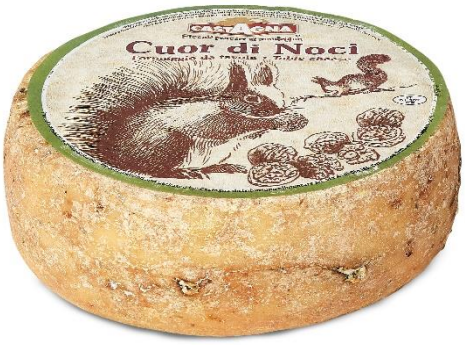
CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: FN5026

PIEMONTE

Cuor di Noci

La ricetta per produrre il cuor di noci è molto interessante. Il latte vaccino viene riscaldato, una volta pronta la cagliata e distesa sul tavolo viene mescolata a mano con l'aggiunta di noci: messa successivamente negli stampi è pronta per la stagionatura che durerà circa 45 gg. Il sapore è dolce, nettamente più deciso e pronunciato nei formaggi con stagionatura superiore.



INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, noci (3,5 %), sale, caglio

CROSTA NON EDIBILE

ALLERGENI: latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio (Secondo Reg. UE N° 1169/2011)

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 45 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1286 KJ/ 309 Kcal
Grassi	21 g – di cui acidi grassi saturi: 13 g -
Carboidrati	0.9 g – di cui zuccheri: 0.9 g -
Proteine	30 g
Sale	1.8 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
2,5 Kg	2	6	6	485X260XH120	60 gg

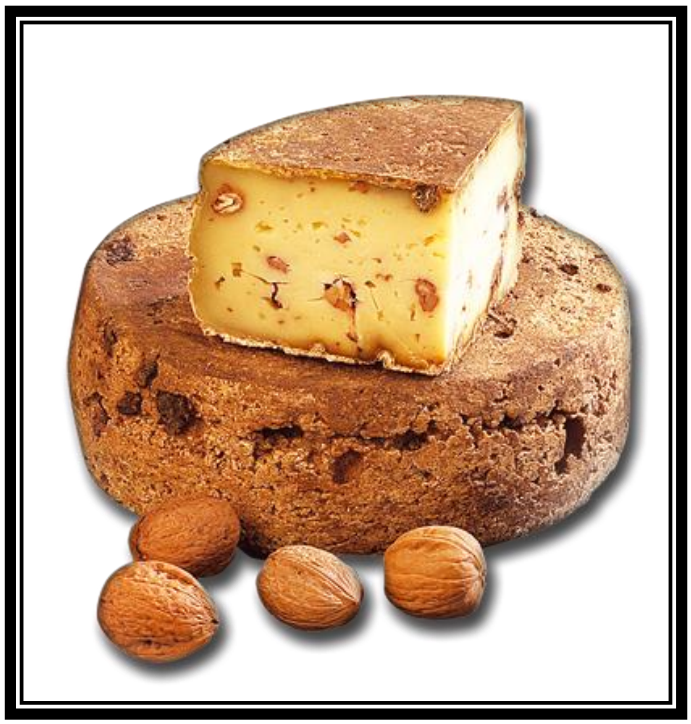
*GLI IMBALLI USATI PER IL CONFEZIONAMENTO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898
e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

Specifiche tecniche



Tecnologia di produzione

Prodotto ottenuto da latte bovino intero, a coagulazione presamica; al termine di tale fase si effettua una pressatura e si passa alla salatura che avviene in salamoia per un tempo variabile da 36 a 48 ore. La stagionatura del prodotto avviene in celle ad umidità e temperatura controllata per un tempo non inferiore ai 45 gg.

Caratteristiche organolettiche

Prodotto dalla crosta sottile, di colore rossastro a stagionatura avanzata. La pasta è di colore paglierino fino al bianco latte, varianti legate all'alimentazione pascolo fieno. La consistenza della pasta è morbida, al palato fondente. L'occhiatura è diffusa e tondeggiante. Il sapore è dolce, nettamente più deciso e pronunciato nei formaggi con stagionatura superiore ai 45 gg. Il suo utilizzo è come formaggio da tavola, e componente di piatti tipici.

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 44%

Grasso sul secco: 40%

Sostanza secca: 56%

Caratteristiche Microbiologiche

Secondo limiti di legge (Reg. CE 2073/2005)

Dimensioni

FORMA: cilindrica

FACCE: piane

DIAMETRO:15 cm

SCALZO: 8 cm, lievemente convesso

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rev. 29 Maggio 2019