

COD. ARTICOLO: SM1051



VENETO

Caciomulo Fiaschetto

Formaggio semiduro a pasta filata, compatta, con leggere e rade occhiature; di colore giallo chiaro, dorato, talvolta giallo bruno. Dal sapore delicato se la stagionatura è inferiore ai 3 mesi, pronunciato e piccante con stagionatura prolungata.



INGREDIENTI:

Latte pastorizzato, sale, caglio

CROSTA NON EDIBILE: plastificata con prodotto contenente E 203 - E 235

Stagionatura: 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferito a 100 g di prodotto)

Energia 1408 KJ/339 Kcal

Grassi 26.6 g - di cui saturi: 17 g -

Carboidrati 0g - di cui zuccheri: 0g -

Proteine 24.9 g

Sale 2 g

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0 - 6° C

ORIGINE DEL LATTE: UE NO OGM

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
2.2 Kg	1	6	6	270X395XH270	60gg

*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

Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: fiaschetto

Caratteristiche Chimiche

Umidità: < 46 %

Sostanza Secca: min 54 %

Grasso sul secco: min 44%

Caratteristiche Microbiologiche

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

Tecnologia di produzione

Il formaggio viene realizzato con metodo tradizionale, che comprende le seguenti fasi: trattamento del latte, coagulazione, maturazione e filatura, modellatura, salatura, asciugatura, trattamento in superficie e stagionatura.

Caratteristiche organolettiche

Crosta liscia, sottile, di colore giallo chiaro-dorato. La pasta è generalmente compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura; il colore della pasta è giallo paglierino. Dal sapore delicato se la stagionatura avviene entro 3 mesi; mentre è pronunciato e piccante se la stagionatura è più prolungata.