

Mucca



Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SM1066

latte
crudo



PUGLIA

Capasone

Formaggio pugliese a pasta filata a latte crudo; dalla crosta scura. La pasta è di colore giallo paglierino – ambrato con leggera occhiatura di dimensioni medie. Dal leggero sapore tostato con note pronunciate di frutta secca, dall'intenso odore lattico e note floreali intense.



Stagionatura: 120 gg

INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, sieroinnesto, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE: scura, irregolare, ricoperta da micelio fungino colore nero- grigio o bianco a seconda della stagione.

MATERIA PRIMA: latte di vacca crudo conforme al REG. CE 853/2004

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-6 °C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1695 KJ/ 407 Kcal

Grassi 29.5g – di cui acidi grassi saturi: 18.2 g -

Carboidrati 0.1 g – di cui zuccheri: 0.1 g -

Proteine 35.4 g

Sale 0.4 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
5 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: Tronco conica

Caratteristiche organolettiche

E' un formaggio a pasta filata cotta a lunga stagionatura ottenuto dalla coagulazione del latte crudo proveniente dagli allevamenti localizzati nella zona del Sud- est Barese, giornalmente raccolto e lavorato. La struttura è compatta, elastica e morbida, di colore giallo – paglierino ambrato, con presenza occhiatura di dimensioni medie e distribuzione omogenea, con sottile unghia. Vi possono essere elementi di discontinuità (piccoli strappi) poco diffusi. Il sapore è latteo, poco acido, sapido; con leggero retrogusto di "tostato", sentore piccante abbastanza pronunciato. Intenso odore lattico – cotto, di burro fuso. Con note floreali e vegetali abbastanza pronunciate. Stagionato in ambienti con pareti di roccia carsica.

Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche Chimiche

Umidità: < 60 %

Sostanza Secca: >40 %

Grasso sul secco: 46%

