

Pregiati di capra

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SC2151



LOMBARDIA

Eretico

Formaggio di capra a pasta molle, particolare per il trattamento a cui viene sottoposto quasi a fine stagionatura. La crosta infatti viene lavata con birra artigianale ed affinato in contenitori di legno.



INGREDIENTI:

Latte di capra termizzato, sale e caglio

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

CROSTA EDIBILE

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-4°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 30 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1523 KJ/367 Kcal

Grassi 31 g - di cui acidi grassi saturi: 19 g -

Carboidrati 1.1 g - di cui zuccheri: 0.59 g -

Proteine 22.2 g

Sale 2.4 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
300g	4	9	6	250X375XH110	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

Specifiche tecniche

Dimensioni

FORMA: Cilindrica a facce piane

DIAMETRO: 10 cm

SCALZO: 2 - 3 cm



Tecnologia di produzione

Lavorazione a partire da latte caprino termizzato che viene sottoposto a coagulazione presamica. Formaggio a pasta molle che viene stagionato circa per 30 giorni e che quasi a fine stagionatura viene lavato con la birra e poi rinchiuso in contenitori di legno.

Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 42 %

Sostanza Secca: 58 %

Grasso sul secco: 50 %

Caratteristiche organolettiche

La pasta è morbida, il sapore e l'aroma sono gradevoli, intensi e persistenti.