

Stagionati

CASTAGNA

Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: FN5050



PIEMONTE

Fior di Malga

Formaggio a pasta semicotta a latte crudo; prodotto ancora secondo l'antica tradizione casearia. Il latte della mungitura serale si lascia riposare, al mattino si toglie la panna affiorata e si lavora con il latte appena munto. E' un prodotto dal sapore dolce, ricco di aromi e leggermente piccante nel prodotto portato a stagionatura avanzata.



INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE

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

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-8°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1610 KJ/388 Kcal

Grassi 32 g - di cui acidi grassi saturi: 22.2 g -

Carboidrati < 0.1 g - di cui zuccheri: < 0.1 g -

Proteine 25 g

Sale 1.2 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
6 Kg	1	6	6	355X355XH120	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: 30-35 cm

SCALZO: convesso 8-10 cm

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 35-39%

Sostanza secca: 61 - 65%

Grasso sul secco: 35%

pH: 5.1 -5.2

Caratteristiche organolettiche

La pasta è di colore giallo paglierino, con occhiatura fine e diffusa, morbida al palato e dal sapore delicato e dolce che tende a strutturarsi maggiormente con l'avanzare della stagionatura.

Tecnologia di produzione

Prodotto ottenuto da latte bovino intero lavorato crudo, a coagulazione presamica; la salatura avviene in salamoia per un tempo variabile da 36 a 48 ore; al termine di tale fase si passa alla stagionatura del prodotto in celle ad umidità e temperatura controllata per un tempo non inferiore ai 60 gg.

Caratteristiche Microbiologiche

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