Mucca

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: SM1006

latte crudo

PIEMONTE

Incavolata

Formaggio fresco di latte vaccino, caprino e ovino. Dalla pasta cremosa, morbida, spalmabile. Al palato fondente, dal sapore dolce, lievemente acidulo. Affinato in foglie di cavolo.

INGREDIENTI:

Latte di vacca crudo, latte di capra crudo, latte di pecora crudo, sale, caglio

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

CROSTA EDIBILE: avvolta in foglie di cavolo

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0- 4°C

ORIGINE DEL LATTE: UE NO OGM

Stagionatura: 15 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1359 KJ/325 Kcal
Grassi	28.1 g – di acidi grassi saturi: 18.8 g -
Carboidrati	1.4 g – di cui zuccheri: 1.4 g -
Proteine	16.6 g
Sale	1.1 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
250 g	4	9	6	250X375XH110	45 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

Mucca

Specifiche tecniche

Dimensioni....

FORMA: Cilindrica a facce piane

DIAMETRO: 8 - 10 cm

SCALZO: 2-4 cm leggermente convesso

Caratteristiche organolettiche

Prodotto dalla crosta naturale, con abbondante sviluppo di muffe color panna. 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 e spalmabile. L'occhiatura è assente. Il sapore dolce, gradevole lievemente acidulo, e con caratteristico gusto di latte se consumato fresco.

Tecnologia di produzione

Prodotto ottenuto da latte bovino, caprino, ovino intero e crudo, a cagliata acida; la salatura avviene in salamoia per un tempo di 2 ore: al termine di tale fase si passa alla stagionatura del prodotto in cella ad umidità e temperatura controllata per un periodo di 15 gg; al termine del breve periodo di stagionatura viene avvolta in foglia di cavolo.

Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 51.4 %

Sostanza Secca: 48.60 %

Grasso sul secco: 37.2 %

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