CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: FB0016

CAMPANIA

Mozzarella di Bufala Paestum

Questa mozzarella proviene da una piccola masseria di Paestum, da sempre cuore produttivo della mozzarella di bufala di alta qualità. Lavorata a crudo da casari sapienti si presenta con pasta leggermente lattiginosa, elastica e buccia fine. Sapore inconfondibile, dolce e aromatico.

TRECCIA

PRODOTTO FRESCO FORMATO: 3 KG

INGREDIENTI:

Latte di bufala pastorizzato, sale, caglio

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0-10°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1090 KJ/ 262 Kcal
Grassi	20 g – di cui acidi grassi saturi: 13 g -
Carboidrati	4.4 g – di cui zuccheri: 4.4 g -
Proteine	16.2 g
Sale	0.6 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
3kg	1	Su richiesta	Su richiesta	//	10 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

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

Specifiche tecniche

Dimensioni

FORMA: tipica mozzata a mano

Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche organolettiche

L'aspetto esterno è lucido, la crosta sottilissima di circa 1 mm è liscia, mai viscida né scagliata. La pasta risulta a fogli sottili, leggermente elastica, priva di occhiatura, al taglio presenta la scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa. Ha un aroma caratteristico e delicato non paragonabile con altri formaggi freschi a pasta filata, dovuta alla natura della materia prima.

La mozzarella di bufala è un formaggio facilmente digeribile, con un ridotto contenuto di lattosio e colesterolo; va mantenuta rigorosamente nel proprio liquido di governo in busta sigillata ed integra ad una temperatura di circa 15°C in estate, e dai 18° ai 20°C circa d'inverno; non va mai posta al di sotto dei 12°C, altrimenti cambia sia la consistenza e il sapore. Una volta aperta la confezione, si rovescia il contenuto (mozzarella e liquido di governo) in un recipiente concavo nel quale si lascia fino al momento del consumo per evitare che la mozzarella, tolta in anticipo dal suo liquido di governo si asciughi eccessivamente perdendo così la sua naturale morbidezza e lucentezza.

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 65 %

Grasso sul secco: 52 %

Sostanza secca: 35%

pH: 5.0 – 5.5

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