

Mucca



COD. ARTICOLO: SM1031



PIEMONTE

## Paglietta di Mucca

Formaggio a pasta molle di latte vaccino dalla forma particolarmente sottile, tipica delle pianure Piemontesi. Dolce al palato.



### INGREDIENTI:

Latte di vacca pastorizzato, sale, caglio

CROSTA EDIBILE

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

Stagionatura: 10 gg

### VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100g di prodotto)

Energia	1548 KJ/370 Kcal
Grassi	30 g - di cui acidi grassi saturi: 12.1 g-
Carboidrati	0.01 g - di cui zuccheri: 0.01 g -
Proteine	25 g
Sale	2 g

### INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO\*

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

## Specifiche tecniche



### *Dimensioni*

**FORMA:** Cilindrica a facce piane, leggermente orlate

### *Caratteristiche Chimiche*

Umidità: 51.4 %

Sostanza Secca: 48.60 %

Grasso sul secco: 37.2 %

### *Caratteristiche Microbiologiche*

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

### *Caratteristiche organolettiche*

Formaggio fresco a base di latte vaccino pastorizzato, dalla pasta elastica e dalla tipica forma piatta.

### *Tecnologia di produzione*

Il latte bovino viene sottoposto a pastorizzazione e raffreddamento; la coagulazione è presamica mediante aggiunta di caglio, la cagliata una volta pronta viene sottoposta a stagionatura in apposite celle a temperatura tra 10 e 15°C.