

Capra



Piccoli piaceri di montagna®

Cod. Articolo: SC2024



PIEMONTE

Pioda Santa Maria

Questo formaggio, simile ad un lingotto è prodotto in Val Vigizzo. La pasta si presenta di colore giallo paglierino, morbida, al palato fondente, grassa e delicata. Ottima l'aromaticità e persistente. La crosta è lavata.



INGREDIENTI:

Latte di capra pastorizzato, sale e caglio

CROSTA NON EDIBILE

Stagionatura: 45 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1120 KJ/ 267 Kcal
Grassi	21 g - di cui acidi grassi saturi: 14.5 g -
Carboidrati	0.91 g - di cui zuccheri: 0.91 g -
Proteine	18.5 g
Sale	1.7 g

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0 - 6°C

PROVENIENZA DEL LATTE: Italia NO OGM

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
1kg	4	6	6	485X260XH120	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: Rettangolare

LUNGHEZZA: 9-10 cm

LARGHEZZA: 5-6 cm leggermente convesso

ALTEZZA: 2-4 cm

Tecnologia di produzione

Prodotto ottenuto da latte caprino intero, a coagulazione presamica; la salatura avviene in salamoia per un tempo di 2 ore e al termine di tale fase si passa alla stagionatura del prodotto in celle ad umidità e temperatura controllata per un periodo non inferiore ai 45 gg.

Caratteristiche organolettiche

Prodotto dalla crosta naturale. La pasta è di colore da paglierino fino al bianco latte, varianti legate all'alimentazione. La consistenza della pasta è morbida, al palato fondente e delicata. L'occhiatura è assente e se presente è lieve. Il sapore è dolce, gradevole con sentore lievemente acidulo. Utilizzo come formaggio da tavola.



Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 44 %

Sostanza Secca: 56 %

Grasso sul secco: 43 %