

Stagionati

CASTAGNA

Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: FN5021



PIEMONTE

Raschera D.O.P.

Formaggio tipico delle valli cuneesi dalla forma caratteristica. La forma quadrata, infatti, nasce dall'esigenza passata di trasportare a valle il formaggio, in casse quadrate affinché non si rompesse, sul dorso dei muli. Il Raschera presenta una pasta color avorio dalla struttura consistente ed elastica con occhiatura sparsa ed irregolare. Il sapore è fine e delicato tipicamente profumato. Gustoso.



INGREDIENTI:

Latte di vacca intero 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: 0-6°C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia 1817 KJ/ 439 Kcal

Grassi 38 g - di cui acidi grassi saturi: 24 g -

Carboidrati 0.9 g - di cui zuccheri: 0.9 g -

Proteine 24 g

Sale 3.1 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
7Kg	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



Tecnologia di produzione

Il latte vaccino viene scaldato a 30°C e viene addizionato di caglio liquido; dopo circa 1 ora si rompe la cagliata con spatola e si procede a battitura per cinque minuti con spino; la cagliata si raccoglie in teli di canapa per lo spurgo e a questo punto si introduce in fascelle di legno forate ai bordi e sottoposta a pressatura. Prima della salatura il prodotto viene messo in "conca" dalla forma a parallelepipedo, coperto con assi di legno su cui vengono posti i pesi e lasciato sotto pesi per 4 o 5 gg. La salatura è a secco sui quattro lati dello scalzo durante la compressione, mentre la salatura sulle facce piane avviene dopo l'estrazione della conca. Il prodotto stagiona per un periodo di 60 gg.

Caratteristiche organolettiche

Formaggio dalla pasta color avorio, dalla struttura consistente ed elastica con piccole occhiature sparse ed irregolari; dal sapore fine e delicato tipicamente profumato e moderatamente piccante.

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 50%

Grasso sul secco: 55%

Sostanza secca: 50%

Dimensioni

FORMA: Quadrata a facce piane

DIMENSIONI: 28x40 cm

SCALZO: 7-15 cm

Caratteristiche Microbiologiche

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