

Blu

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

COD. ARTICOLO: BL4005



LOMBARDIA

Strachitunt D.O.P.

Prodotto della tradizione bergamasca la cui traduzione è "STRACCHINO TONDO"; appartiene alla famiglia degli erborinati a latte crudo. La pasta compatta, marmorizzata al centro, è più morbida nel sottocrosta. Il sapore è aromatico e varia da un gusto più dolce a più saporito con il protrarsi della stagionatura.



INGREDIENTI:

Latte di vacca 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: 90 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1375 KJ/330 Kcal
Grassi	26 g - di cui acidi grassi saturi: 17 g -
Carboidrati	0.32 g - di cui zuccheri: 0.32 g -
Proteine	19 g
Sale	2 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ CONF	CARTONI PER STRATO	N° STRATI PER PALLET	MISURE CT	TMC
5Kg	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



Dimensioni

FORMA: cilindrica a scalzo alto con facce piane

DIAMETRO: 20 cm

SCALZO: 11 cm

Caratteristiche Chimiche

Umidità: max 52 %

Sostanza secca: min 48 %

Grasso sul secco: min 53 %

pH: 6,0-6,2

Caratteristiche Microbiologiche

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

Tecnologia di produzione

Il latte crudo viene coagulato in caldaiette da 6 qli in seguito all'aggiunta di caglio di vitello, fermenti selezionati e spore di penicillo alla temperatura di circa 30°-32°C. La cagliata ottenuta viene tagliata, cavata prima su spersori e poi formata manualmente in stampi. Le forme così ottenute vengono successivamente salate a secco in superficie. La stagionatura avviene su tavole di abete in celle alla temperatura di 4°-5°C e umidità del 90 -95%. Durante la fase di stagionatura le forme vengono forate sulle due facce piane per permettere lo sviluppo dell'erborinatura e rivoltate periodicamente. La stagionatura minima consentita è di 90 gg e si protrae per 180 gg.

Caratteristiche organolettiche

La crosta è rugosa, e spessa, la pasta compatta e marmorizzata al centro, più morbida nel sottocrosta, dal colore giallo paglierino con venature di muffa; dal sapore caratteristico e fortemente aromatico che si intensifica con il protrarsi della stagionatura.