CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

Cod. Articolo: SC2028

latte crudo

PIEMONTE

Sigarot al Naturale

Formaggio di latte caprino prodotto nella Langa Astigiana. La pasta è cremosa e il gusto è delicatamente sapido di latte caprino.

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo, sale, caglio

MATERIA PRIMA: latte di capra crudo Intero conforme al REG. CE 853/2004

CROSTA EDIBILE

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

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: 0 -4 °C

ORIGINE DEL LATTE: Italia NO OGM

Stagionatura: 10 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1193 KJ/ 285 kcal
Grassi	25 g - di cui acidi saturi: 16.4 g-
Carboidrati	1.7 g - di cui zuccheri: 1.7 g-
Proteine	12.9 g
Sale	1.63 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
180 g	6	15	6	240X240XH85	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

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

Specifiche tecniche

Dimensioni

FORMA: Cilindrica

DIAMETRO: 4 cm

LUNGHEZZA: 10-15 cm

Caratteristiche organolettiche

La pasta bianca avorio è uniforme e morbida al palato, cremosa, dal gusto delicato.

Tecnologia di produzione

Il latte crudo di capra viene raffreddato a temperatura variabile da 12 a 20° C e addizionato di siero innesto (starter prodotto in azienda); inizia così la maturazione lattica (acidificazione del latte) per un tempo variabile da 10 a 12 ore; si aggiunge il latte della mungitura del mattino e le temperature salgono a 20-22°C, condizioni ottimali per cagliare. Addizionato di caglio naturale si lascia riposare per un tempo variabile da 16 a 20 ore, a questo punto la cagliata è pronta per essere messa negli appositi stampi e viene fatta spurgare per 24 ore; salato a secco, il prodotto viene trasferito in un locale di asciugatura a temperatura tra 15 e 18°C per almeno 2 gg. Dopo 10 gg di maturazione il prodotto è pronto per essere confezionato.

Caratteristiche Microbiologiche

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

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 61 %

Sostanza Secca: 39 %

Grasso sul secco: 40 %

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