

Capra



Piccoli piaceri di montagna®

Cod. Articolo: SC2029



PIEMONTE

Sigarot al miele

Formaggio di latte caprino prodotto nella Langa Astigiana. La pasta, cremosa e delicata, viene affinata con miele.



Stagionatura: 10 gg

INGREDIENTI:

Latte di capra crudo, miele (0,5%), 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

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1209 KJ/ 289 kcal
Grassi	25 g di cui saturi 16.4 g
Carboidrati	3.4 g di cui zuccheri 2.8g
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

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 aromatizzato con aggiunta di miele di acacia.

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 di 10-12 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 e miele 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 15-18°C per almeno 2gg. 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%