

Pregiati di capra

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

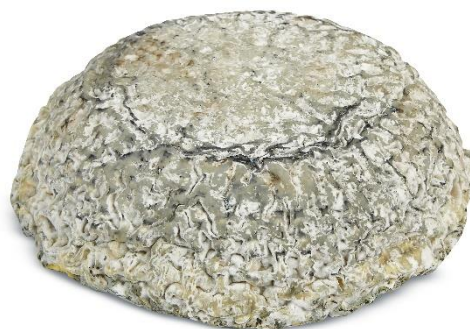
COD. ARTICOLO: SC2160



LOMBARDIA

Zucca Nera Mignon

Formaggio a lavorazione lattica. La pasta ha una struttura cremosa e morbida, la colorazione della pasta è bianco - giallognola; la crosta di colore nero - grigio data dal carbone vegetale.



INGREDIENTI:

Latte di capra crudo, sale, caglio di capretto, zafferano e carbone vegetale.

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: 15 gg

VALORI NUTRIZIONALI

(Riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	1613 KJ/ 389 kcal
Grassi	33 g - di cui acidi grassi saturi: 22.7 g -
Carboidrati	1.7 g - di cui zuccheri: 1.25 g -
Proteine	21.4 g
Sale	1.12 g

INFORMAZIONI DI IMBALLAGGIO*

PESO	PZ. CONF.	CARTONI per STRATO	N° STRATI per PALLET	MISURE CT	TMC
120 g	6	15	6	240X240XH85	30 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

Pregiati di capra



Specifiche tecniche



Dimensioni

FORMA: tronco-conica

SCALZO: 3 - 4 cm

Caratteristiche organolettiche

La pasta ha una struttura elastica e morbida, senza occhiatura, la colorazione della pasta è bianco- giallognola. La crosta è di colore nero - grigio data dal carbone vegetale.

Caratteristiche Microbiologiche

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

Tecnologia di produzione

Lavorazione da latte di capra riscaldato a bassa temperatura con lavorazione di tipo prasamica, a pasta molle. La particolarità è l'inoculo delle muffe e l'aggiunta dello zafferano in polvere che dona al prodotto finito un gusto particolare e delicato.

Caratteristiche Chimiche

Umidità: 42 %

Sostanza Secca: 58 %

Grasso sul secco: 48 %