

Chèvre



CODE DE L'ARTICLE: SC2084



PIEMONTE

Figli dei fiori

PISTACHE

Fromage produit avec lait de chèvre. Il a un goût délicat et une consistance crémeuse. La pâte est aromatisée avec grains de pistache en surface.



INGRÉDIENTS :

Lait de chèvre pasteurisé, sel, 1% grains de pistache en surface, présure

CROÛTE COMESTIBLE

ALLERGÈNES : lait et produits à base de lait, fruit à coque (Directive UE N° 1169/2011)

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 4°C

ORIGINE DU LAIT : Italie **SANS OGM**

Maturation : 10 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie 783 KJ/189 kcal

Graisses 14.4 g dont acides gras saturés 6.6 g

Glucides 3.4 g dont sucres 3.4 g

Protéines 13.5 g

Sel 0.3 g

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
150 g	5	9	6	250x375xh110	45 jours

Les emballages utilisés sont en conformité avec la législation en vigueur.

Via A. di Dio, 185 - 28877 ORNAVASSO (VB)
Tel. 0323 837628 - Fax. 0323 837898

e.mail: commerciale@castagnasrl.com
www.castagnasrl.com

Rév. 29 Mai 2019

Spécifications techniques



Technologie de production

Le lait de chèvre est refroidi à une température entre 12 et 20 °C et ajouté de lactosérum; commence la maturation lactique (acidification du lait) pour une durée allant de 10-12 h. Le lait de la traite du matin est ajouté, les températures augmentent à 20 -22°C, et on a les conditions optimales pour cailler. La présure naturelle est ajoutée et laissée au repos pendant un temps variant de 16 à 20 h.; à ce stade, le caillé est prêt à être placé dans les moules et est évacuée pendant 24 heures. Le caillé est placé dans les moules est salé à sec. Le produit est transféré dans un locale de séchage à une température entre 15 -18°C pendant au moins deux jours; puis est aromatisé avec grains de pistache en surface. Après 10 jours de vieillissement, le produit est prêt à être emballé.

Dimensions

Moule : cylindrique

Caractéristiques chimiques :

Humidité : 58 %

Matière sèche : 42%

Matières grasses /extrait sec : 38%

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

Caractéristiques

La pâte est uniforme de couleur blanc ivoire, doux; en bouche est crémeux, au goût délicat affiné avec grains de pistache recouvrant entièrement la surface.