

CODE DE L'ARTICLE: SC2085



PIEMONTE

Figli dei fiori

PISSENLIT

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

INGRÉDIENTS :

Lait de chèvre pasteurisé, sel, 1% feuilles séchées de pissenlit en surface, présure

CROÛTE COMESTIBLE

ALLERGÈNES : lait et produits à base de lait (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

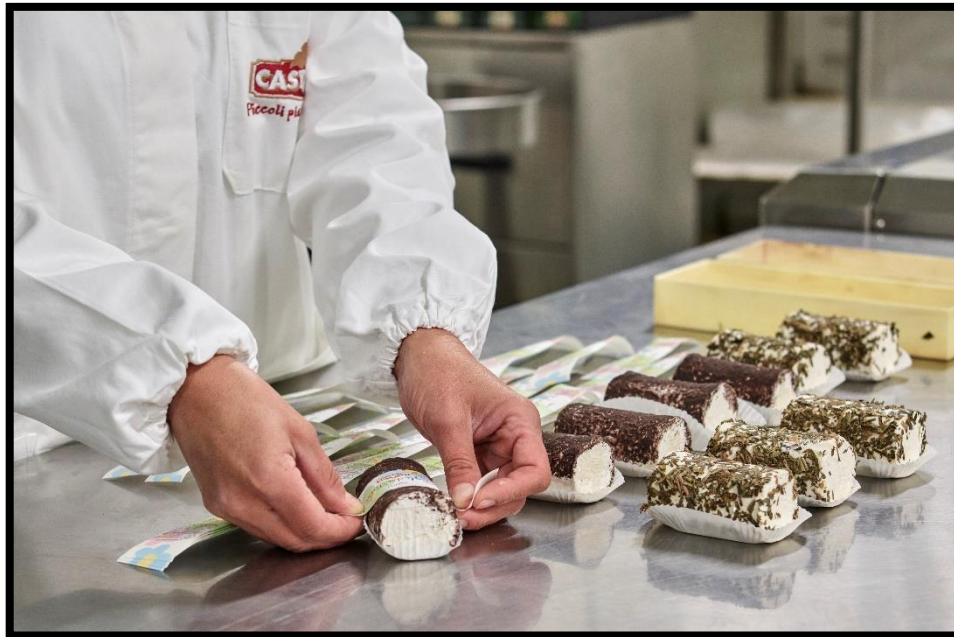
Sel 0.3 g

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.

Spécifications techniques



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)

Technologie de production

Le lait de chèvre est refroidi à une température entre 12 et 20 °C et ajoutées 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. Le caillé est évacué pendant 24 heures, placé dans les moules et 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 feuilles de pissenlit séchés en surface. Après 10 jours de vieillissement, le produit est prêt à être emballé.

Caractéristiques

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