vache

CASTAGNA
Piccoli piaceri di montagna®

CODE DE L'ARTICLE: SM1006

latte crudo

PIEMONTE

Incavolata

Fromage produit avec lait de vache, lait de chèvre et lait de brebis. La pâte est crémeuse, le goût est doux, légèrement acidulé, enveloppé dans des feuilles de chou.

INGRÉDIENTS :

Lait de vache cru, lait de chèvre cru, lait de brebis cru, sel, présure

MATIÈRE PRÈMIÈRE : lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis entière cru en conformité à la règlementation CE 853/2004

CROÛTE COMESTIBLE : enveloppé dans des feuilles de chou

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

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 4°C

ORIGINE DU LAIT : UE SANS OGM

Maturation : 15 jours

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie	1359 KJ/ 325 kcal
Graisses	28.1 g dont acides gras saturés 18.8 g
Glucides	1.4 g dont sucres 1.4 g
Protéines	16.6 g
Sel	1.1 g

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
250 g	6	9	6	250x275xH110	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

vache

Spécifications techniques

Dimensions

Moule : cylindrique à faces planes

Hauteur : 2-4 cm légèrement convexe

Diamètre : 8-10 cm

Technologie de production

Produit obtenu à partir de lait de vache, lait de chèvre, lait de brebis entière cru, à caillé acide. Le fromage est salé en saumure pendant une durée de 2 heures ; à la fine de cette étape est transmise à l'assaisonnement dans des chambres froides avec une humidité et une température contrôlée pendant une période de 8-10 jours ; à la fine du période de maturation est enveloppé dans une feuille de chou.

Caractéristiques chimiques :

Humidité : 51.4 %

Matière sèche : 48.6 %

Matières grasses /'extrait sec : 37.2 %

Caractéristiques

Produit par la croûte naturelle, avec beaucoup de développement des moisissures couleur crème. La pâte de couleur blanche paille ou crème change en variation de l'alimentation du bétail (pâturage – foin). Fromage tartinable, la pâte se présent sans ouverture. La saveur est douce, agréable, légèrement aigre ; si consommé frais il a un caractéristique goût de lait.

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

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