

Bufflonne



CODE DE L'ARTICLE: FB0016



Mozzarella bufala Paestum

Cette mozzarella provient d'une petite ferme de Paestum qui a toujours été le cœur productif de la Mozzarella de bufflonne de haute qualité. Transformée crue par des fromagers expérimentés. Elle présente une peau légèrement laiteuse, élastique et fin.

INGRÉDIENTS :

Lait de bufflonne pasteurisé, sel et présure

CROÛT COMESTIBLE

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

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 10°C

ORIGINE DU LAIT : Italie SANS OGM



TRECCIA

Maturation : absent

VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie 1090 KJ/ 262 kcal

Graisses 20 g dont acides gras saturés 13 g

Glucides 4.4 g dont sucres 4.4 g

Protéines 16.2 g

Sel 0.6 g

PALETTISATION*

POIDS	UNITÉS PAR COLIS	CARTONS PAR COUCHE	N° COUCHES PAR PALETTE	TAILLE DU CARTON	TMC
3Kg	1	Sur requête	Sur requête	//	10 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



Caractéristiques chimiques :

Humidité : 65 %

Matière sèche : 52 %

Matières grasses / l'extrait sec : 35 %

Ph : 5 - 5.5

Dimensions

Moule : forme typique coupé à la main

Caractéristiques microbiologiques

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

Technologie de production

L'extérieur est brillant, la croûte mince d'environ 1 mm est lisse, jamais visqueux ou lancé. La pâte est fine, légèrement élastique, sans ouverture, à la coupe présente le drainage sous la forme d'un léger sérum blanc, gras. Il a un arôme caractéristique et délicat qui n'est pas comparable à d'autres fromages frais à pâte filée, en raison de la nature de la matière première.

La mozzarella de bufflonne est un fromage facilement digestible, avec une teneur réduite en lactose et en cholestérol ; il devrait être maintenu strictement dans son liquide dans une enveloppe scellée et s'intégrer à une température d'environ 15 degrés Celsius en été, et d'environ 18 à 20 degrés Celsius en hiver ; ne devrait jamais être fixé en dessous de 12 degrés Celsius, sinon la texture et le changement de saveur. Une fois que l'emballage est ouvert, le contenu (mozzarella et liquide de conservation) est déversé dans un contenant concave dans lequel il est laissé jusqu'au moment de la consommation pour empêcher la mozzarella, retirée à l'avance de son liquide de conservation, de sécher excessivement et perdre sa douceur naturelle et de brillance.