

CODE DE L'ARTICLE: SC2035



PIEMONTE

Nerina

Fromage particulier de chèvre à lait cru, affiné en charbon végétal qui lui confère la typique coloration foncée et en adoucit le goût.

INGRÉDIENTS :

Lait de chèvre cru, sel, présure, charbon végétal

CROÛTE COMESTIBLE: mince, comestible gris- noir

MATIÈRE PREMIÈRE: lait de chèvre cru entier conforme à la réglementation CE 853/2004

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 1193 KJ/ 285 kcal

Graisses 25 g dont acides gras saturés 16.4 g

Glucides 1.7 g dont sucres 1.7 g

Protéines 12.9 g

Sel 1.63 g

PALETTISATION*

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



Dimensions

Moule : cylindrique plat à bords arrondis

Diamètre : 9 cm

Hauteur : 4 cm

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 du soir est refroidi à 12-20 °C et ajouté au greffon produit dans l'entreprise pour faciliter la maturation du lait. Le lait est ajouté et il est amené à une température entre 18° à 22 °C, température optimale pour le caillé, ajout de la présure ; laissez reposer le lait pendant environ 16 à 20 heures. En fin de repos, le caillé est formé dans des moules spéciaux et laissé à saigner pendant 24 heures ; est ensuite soumis à un salage à sec, le fromage est transféré dans la chambre de séchage à une température de 15 – 18°C pendant au moins deux jours puis lavé avec du charbon végétal pendant environ 12 jours. À ce stade le produit est prêt pour le stockage en chambre froide à 4 °C. Le produit est prêt à être emballé.

Caractéristiques

La pâte est douce légèrement granuleuse, de couleur blanc lait ; dans la bouche, le goût du lait cru se confond avec la note végétale et la note amère de charbon.