

vache



CODE DE L'ARTICLE: SM1031



PIEMONTE

# Paglietta di mucca

Fromage à pâte molle produit avec lait de vache. Il a une forme particulièrement plate, typique des plaines du Piémont.



## INGRÉDIENTS :

Lait de vache pasteurisé, sel, présure

CROÛTE COMESTIBLE

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

MÉTHODE DE STOCKAGE : 0- 6°C

ORIGINE DU LAIT : Italie SANS OGM

Maturation : 10 jours

## VALEURS NUTRITIONNELLES

(En rapport à 100 g de produit)

Energie	1548 KJ/370 kcal
Graisses	30 g dont acides gras saturés 12.1 g
Glucides	0.01 g dont sucres 0.01 g
Protéines	25 g
Sel	2 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

# Spécifications techniques



## *Dimensions*

Moule : cylindrique à bords arrondis

## *Caractéristiques chimiques :*

Humidité : 56 %

Matière sèche : 44 %

Matières grasses / extrait sec : 42 %

## *Caractéristiques microbiologiques*

Selon le limite légal (Règlement CE 2073/2005)

## *Technologie de production*

Le lait de vache est pasteurisé et refroidi, la coagulation au lieu par l'addition de présure ; la caillé une fois prêt est assaisonné dans des chambres froides spéciales à une température comprise entre 10 et 15°C.

## *Caractéristiques*

Fromage frais au lait de vache pasteurisé. Il a une pâte élastique et molle et une forme aplatie typique.