

		foto	
<b>DENOMINAZIONE</b>	<i>Formaggio</i> <b>Abatino</b>		
<b>Codice prodotto</b>	ABA		
<b>Certificazione prodotto</b>	nessuna		
<b>Certificazione stabilimento</b>	nessuna		
<b>Zona di mungitura latte</b>	il latte proviene da aziende conferenti delle province di VE e PN, qualificate per la produzione di Montasio DOP		
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>A PASTA SEMIDURA SEMICOTTA PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO PASTORIZZATO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI CROSTA NON EDIBILE</b>		
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , sale, caglio, fermenti selezionati Conservanti <b>NESSUNO</b> trattamento in crosta: <b>NESSUNO</b> per le forme senza pelure, per le forme con pelure trattamento su una faccia con <b>PARAFLUID (CIP)</b> : dispersione acquosa copolimerica di Acetato di vinile (non contiene allergeni e OGM) il suo impiego rientra nella disciplina degli imballaggi alimentari.		
<b>DESTINAZIONE</b>	Formaggio da tavola e da cucina		
<b>STAGIONATURA</b>	E' pronto per il consumo dopo 7 giorni di maturazione		
<b>SHELF LIFE</b>	Mantiene le sue caratteristiche fino a 60 giorni Può essere consumata anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.		
<b>Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 7gg</b>	Valore energetico	Kcal/kj	
	Umidità	%	
	Proteine	g/100g	
	Grassi	g/100g	
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	
	Carboidrati	g/100g	
	di cui Zuccheri	g/100g	
	Sale	g/100g	
<b>CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI a 7 GG</b>	<b>Forma:</b> parallelepipedo scalzo dritto, facce piane, altezza 4/5 cm, lato di 20/23 cm, peso variabile tra 1,7 e 2,2 kg; <b>crosta:</b> tenera sottile, regolare, elastica, con la stagionatura tende ad indurire, non edibile; <b>pasta:</b> compatta, di colore giallo paglierino, morbida e senza occhiatura; <b>odore e aroma</b> di leggera complessità, con sentori di burro, di fieno e leggero sentore animale e di cantina; <b>sapore:</b> dolce e leggermente salato; <b>struttura della pasta:</b> semidura, deformabile, con solubilità media		
<b>LIMITI MICROBIOLOGICI</b>	Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Salmonella assente in 25 g	Stafilococco coagulasi positivo < 100 ufc/g E. Coli < 100 ufc/g	
<b>FORMATO DI VENDITA</b>	si vende a forma intera o porzionato		
<b>CONSERVAZIONE</b>	In fase di utilizzo, da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +6		
<b>ALLERGENI</b>	Latte vaccino (in caseificio è utilizzata proteina dell'uovo e frutta a guscio noci, pistacchio)		
<b>GLUTINE</b>	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine		
<b>OGM</b>	Prodotto non derivante e non contenente OGM		
<b>NOTE</b>			