

| | | | |
|--|---|--|--|
| | | foto | |
| DENOMINAZIONE | <i>Formaggio</i> Casatella | | |
| Codice prodotto | CASAT | | |
| Certificazione prodotto | nessuna | | |
| Certificazione stabilimento | nessuna | | |
| Zona di mungitura latte | il latte proviene da aziende conferenti delle province di VE e PN, qualificate per la produzione di Montasio DOP | | |
| DESCRIZIONE | A PASTA MOLLE CRUDA PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO PASTORIZZATO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI | | |
| INGREDIENTI | Latte , sale, caglio, fermenti lattici Conservanti NESSUNO trattamento in crosta: NESSUNO | | |
| DESTINAZIONE | Formaggio da tavola e da cucina | | |
| STAGIONATURA | E' pronto per il consumo dopo 1 giorno di maturazione | | |
| SHELF LIFE | Mantiene le sue caratteristiche fino a 5 giorni Se conservata sottovuoto o atmosfera protettiva la sua durata si protrae fino a 10 giorni. Durante la maturazione la pasta tende a perdere consistenza e ad aumentare l'acidità. | | |
| Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 1g | 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 | |
| CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI a 1 G | forma: cilindrica, facce piane, scalzo convesso; con diametro cm 10-15 cm, altezza cm 4-6, peso 08-1.2 kg; crosta: inesistente; pasta: morbida, di colore bianco latte, compatta; odore e aroma di medio bassa intensità, con sentori di latte e di panna e di yogurt; sapore: dolce con leggera percezione di acidulo; struttura della pasta molle, deformabile, mediamente adesiva, a elevata umidità, mediamente solubile | | |
| LIMITI MICROBIOLOGICI | 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 | |
| FORMATO DI VENDITA | si vende a forma intera o porzionata. | | |
| CONSERVAZIONE | In fase di utilizzo, da conservare in frigo ad una temperatura tra +2 e +4 | | |
| ALLERGENI | Latte vaccino (in caseificio è utilizzata proteina dell'uovo e frutta a guscio noci , pistacchio) | | |
| GLUTINE | Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine | | |
| OGM | Prodotto non derivante e non contenente OGM | | |
| NOTE | | | |