

foto

DENOMINAZIONE	<i>Formaggio per Frico</i>																									
Codice prodotto	FRICO																									
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 SEMICOTTA PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO PASTORIZZATO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI																									
INGREDIENTI	Latte , sale, caglio, fermenti selezionati Conservante Lisozima E1105 (proteina dell' uovo) Trattamento in crosta: NESSUNO .																									
DESTINAZIONE	Formaggio da cuocere																									
STAGIONATURA	E' pronto per il consumo dopo 1 giorno di maturazione																									
SHELF LIFE	Mantiene le sue caratteristiche fino a 10 gg.																									
Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 1 gg	<table border="1"> <tr> <td>Valore energetico</td> <td>Kcal/kj</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Umidità</td> <td>%</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>di cui Zuccheri</td> <td>g/100g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>g/100g</td> <td></td> </tr> </table>		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	
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 GG	Forma: cilindrica, scalzo diritto; crosta: sottile elastica, liscia, edibile; pasta: di colore avorio, occhiatura non presente; odore e aroma di bassa intensità, con sentori di latte cotto e burro sapore: dolce leggermente acido; struttura della pasta: durezza media, leggermente elastica, poco umida con buona solubilità.																									
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 porzionato																									
CONSERVAZIONE	In fase di utilizzo, da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +6																									
ALLERGENI	Latte vaccino e proteina dell'uovo (in caseificio frutta a guscio noci, pistacchio)																									
GLUTINE	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine																									
OGM	Prodotto non derivante e non contenente OGM																									
NOTE																										