

foto

*Formaggio*  
**Latteria**

**DENOMINAZIONE**
**Codice prodotto** LA

**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  
CROSTA NON EDIBILE**
**INGREDIENTI**
**Latte**, sale, caglio, fermenti selezionati  
Conservante Lisozima E1105 (proteina dell'**uovo**)  
Trattamento in crosta: **NESSUNO** per le forme senza pelure, per le forme con pelure trattamento su una faccia con PARAFUID (CIP): dispersione acquosa copolimerica di Acetato di vinile (non contiene allergeni e OGM) il suo impiego rientra nella disciplina degli imballaggi alimentari.

**DESTINAZIONE**

Formaggio da tavola e da cucina

**STAGIONATURA**

E' pronto per il consumo dopo 20 giorni di maturazione

**SHELF LIFE**

 Mantiene le sue caratteristiche anche fino a 24 mesi  
Può essere consumata anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.

**Dichiarazione nutrizionale  
valori indicativi a 20 gg**

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 20 GG**
**Forma:** cilindrica, scalzo dritto, sul quale vengono impressi, i numeri indicanti il giorno e il mese di produzione (corrispondenti al n° di lotto)  
facce piane, altezza circa 7- 8 cm, diametro da 30 a 35 cm, peso da 6 a 7kg;  
**crosta:** semidura, di colore paglierino, liscia, regolare, non edibile;  
**pasta:** di colore paglierino chiaro, occhiatura di forma regolare, di piccola/media dimensione, rada e distribuita uniformemente;  
**odore e aroma** di media intensità, con sentori di latte cotto, burro e leggermente di fieno e di fermentato. Con l'aumentare della stagionatura compaiono sentori di frutta secca, frutta esotica e spezie  
**sapore:** dolce e leggermente salato, con la stagionatura prevale la sapidità e compare una leggera piccantezza;  
**struttura della pasta:** durezza media, leggermente elastica, poco umida con buona solubilità.  
Con la stagionatura aumenta la consistenza, si riduce l'elasticità, compare la friabilità.

**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**