

foto

Formaggio
Montasio D.O.P.
DENOMINAZIONE
Codice prodotto MO

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 DURA SEMICOTTA PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO TERMIZZATO
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 60 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 60gg**

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 60 GG**
Forma: cilindrica, scalzo dritto, sul quale vengono impressi: il marchio del Consorzio, i numeri indicanti il giorno, il mese e l'anno di produzione (corrispondenti al n° di lotto) e codice caseificio (VE855)
facce piane o leggermente convesse, altezza max 8 cm, diametro da 30 a 35 cm, peso da 6 a 8 kg;
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 tendente al piccante nel Montasio di lunga stagionatura;
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 e la presenza di cristalli nel formaggio stravecchio.

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, proteina dell'uovo (in caseificio è utilizzata frutta a guscio noci, pistacchio)

GLUTINE

Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine

OGM

Prodotto non derivante e non contenente OGM