

		foto	
<i>Formaggio</i>			
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>Primo Sale</b>		
<b>Codice prodotto</b>	PRIMO		
<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 MOLLE CRUDA PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO PASTORIZZATO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI</b>		
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Latte</b> , sale, caglio, fermenti lattici Conservanti <b>NESSUNO</b> trattamento in crosta: <b>NESSUNO</b>		
<b>DESTINAZIONE</b>	Formaggio da tavola e da cucina		
<b>STAGIONATURA</b>	E' pronto per il consumo dopo 2 giorni di maturazione		
<b>SHELF LIFE</b>	Mantiene le sue caratteristiche fino a 7 giorni. Se conservato sottovuoto o atmosfera protettiva la sua durata si protrae fino a 15 giorni. Durante la maturazione la pasta tende a perdere consistenza e ad aumentare l'acidità.		
<b>Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 2gg</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 2 GG</b>	<b>forma:</b> cilindrica, facce piane, scalzo convesso; con diametro cm 25 cm, altezza cm 4-6, peso 2-2,4 kg; <b>crosta:</b> inesistente; <b>pasta:</b> morbida, di colore bianco latte, compatta; <b>odore e aroma</b> di medio bassa intensità, con sentori di latte e di panna e di yogurt; <b>sapore:</b> dolce con leggera percezione di acidulo; <b>struttura della pasta</b> molle, deformabile, mediamente adesiva, a elevata umidità, mediamente solubile		
<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 +2 e +4		
<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>			