

		foto	
DENOMINAZIONE	<i>Formaggio</i> Summaghella		
Codice prodotto	SUMM		
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 2 giorni di maturazione		
SHELF LIFE	Mantiene le sue caratteristiche fino a 7 giorni Se conservata sottovuoto o atmosfera protettiva la sua durata si protrae fino a 13 giorni. Durante la maturazione la pasta tende a perdere consistenza e ad aumentare l'acidità.		
Dichiarazione nutrizionale valori indicativi a 2 gg	Valore energetico	Kcal/kj	235/976
	Umidità	%	64.80
	Proteine	g/100g	14.49
	Grassi	g/100g	19
	di cui acidi grassi saturi	g/100g	13.1
	Carboidrati	g/100g	1.54
	di cui Zuccheri	g/100g	1.54
	Sale	g/100g	0.43
CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI a 2 GG	Forma: parallelepipedo a base quadrata lato di circa 20 cm e altezza: circa 3-5 cm; Peso: circa 2 kg; crosta: inesistente; pasta: morbida, di colore bianco latte, cremosa e mantecata; 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, e 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 porzioni di circa 300/400 gr.		
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			