

LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE

FRAZ. VILMAGGIORE VILMINORE DI SCALVE (BG)

IT
03/304
CEE

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DEFINIZIONE:

NOME: formaggella della Valle di Scalve

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE:

TIPO: formaggio grasso a pasta semicotta .

FORMA: cilindrica con facce piane e scalzo leggermente convesso.

DIMENSIONI: diametro delle facce cm. 18 circa con altezza dello scalzo di cm. 5-6 circa.

PESO: Kg. 1,6-2 circa.

INGREDIENTI:

latte vaccino crudo (prodotto esclusivamente in Valle di Scalve), caglio, sale.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Le caratteristiche sensoriali come odore, sapore, colore della pasta del formaggio risultano variabili in funzione della lunghezza di stagionatura e del periodo di produzione (estivo od invernale).

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 gr. di prodotto)

ENERGIA: KiloCal 397; KJ 1638

GRASSI: 33 gr. di cui acidi grassi saturi 18 gr.

PROTEINE: 28 gr.

CARBOIDRATI: 0 gr. di cui zuccheri 0 gr.

SALE: 1,5 gr.

CARATTERISTICHE LOGISTICHE:

CONFEZIONE: nessuna.

SHELF LIFE:

TERMINE MINIMO CONSERVAZIONE:
(da consumarsi preferibilmente entro)

- formaggella fresca porzionata e confezionata, 20gg circa in condizioni ottimali di conservazione;
- formaggella fresca intera, 90gg. circa in condizioni ottimali di conservazione;
- formaggella stagionata (almeno 60gg.), un anno in condizioni ottimali di conservazione.

ORIGINE del LATTE: ITALIA

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: da conservarsi in ambiente fresco ($T^{\circ} < 8^{\circ}C$).

IL PRODOTTO E' CONFORME ALLE DIRETTIVE C.E.E. n° 46 / 92 e 47 / 92 e successive integrazioni.