

LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE

FRAZ. VILMAGGIORE VILMINORE DI SCALVE (BG)

IT
03/304
CEE

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DEFINIZIONE:

NOME: quadrel

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE:

TIPO: formaggio magro a pasta semicotta .

FORMA: rettangolare con facce piane e scalzo dritto.

DIMENSIONI: dimensioni delle facce cm. 420 per 350 circa con altezza dello scalzo di cm. 9 circa.

PESO: Kg. 10 circa.

INGREDIENTI:

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Le caratteristiche 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 522; KJ 2198

GRASSI: 18 gr. di cui acidi grassi saturi 12,5 gr. (*)

PROTEINE: 32 gr.

CARBOIDRATI: 0 gr. di cui zuccheri 0 gr.

SALE: 1,5 gr.

(*) nelle produzioni estive con alimentazione verde (pascolo, alpeggio) si riscontra una diminuzione degli acidi grassi saturi ed un contemporaneo aumento degli acidi grassi insaturi

CARATTERISTICHE LOGISTICHE:

CONFEZIONE: nessuna.

SHELF LIFE:

TERMINE MINIMO CONSERVAZIONE:

da consumarsi preferibilmente entro:

- formaggio porzionato e confezionato, 60 gg circa in condizioni ottimali di conservazione;
- formaggio intero 6-12 mesi (a seconda del grado di stagionatura) 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.