

LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE

FRAZ. VILMAGGIORE VILMINORE DI SCALVE (BG)

IT
03/304
CEE

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DEFINIZIONE:

NOME: scalvitondo

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE:

TIPO: formaggio grasso a pasta cotta .

FORMA: cilindrica con facce piane e scalzo dritto.

DIMENSIONI: diametro delle facce cm. 350 circa con altezza dello scalzo di cm. 9 circa.

PESO: Kg. 8 circa.

INGREDIENTI:

latte vaccino crudo (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 369; KJ 1532

GRASSI: 26 gr. di cui acidi grassi saturi 17 gr. (*)

PROTEINE: 27 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, 60gg circa in condizioni ottimali di conservazione;

-formaggio intero uno-due anni (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.