

LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE

FRAZ. VILMAGGIORE VILMINORE DI SCALVE (BG)

IT
03/304
CEE

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

DEFINIZIONE:

NOME: stracchino fior di Scalve

DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE:

TIPO: formaggio grasso a pasta cruda.

FORMA: quadrata con facce piane e scalzo dritto.

DIMENSIONI: lati di 19 cm. circa ed altezza dello scalzo di cm. 3 circa.

PESO: Kg. 1,5 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 324; KJ 1340

GRASSI: 28 gr. di cui acidi grassi saturi 18 gr.

PROTEINE: 18 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)

-formaggio fresca porzionato e confezionato, 20 gg circa in condizioni ottimali di conservazione;

-formaggio fresco intero, 50-60 gg. circa in condizioni ottimali di conservazione;

ORIGINE del LATTE: ITALIA

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: da conservarsi in frigorifero ($T^{\circ} < 5^{\circ}C$).

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