

# LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE

FRAZ. VILMAGGIORE VILMINORE DI SCALVE (BG)

IT  
03/304  
CEE

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

### **DEFINIZIONE:**

NOME: caprino stagionato

### **DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE:**

TIPO: formaggio caprino a pasta semicotta.

FORMA: cilindrica con facce piane e scalzo leggermente convesso.

DIMENSIONI: diametro 21 cm. circa ed altezza dello scalzo di cm. 9 circa.

PESO: Kg. 3 circa.

### **INGREDIENTI:**

latte caprino 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 tipo di alimentazione (secca o a verde).

### **VALORI NUTRIZIONALI** (per 100 gr. di prodotto)

ENERGIA: KiloCal 452; KJ 1892

GRASSI: 33 gr. di cui acidi grassi saturi 23 gr.

PROTEINE: 29 gr.

CARBOIDRATI: 2,1 gr. di cui zuccheri 2,1 gr.

SALE: 0,75 gr.

**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, 12 mesi. 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.**