

<b>Denominazione</b>	<b>Càyo</b> (Caciotta allo Yogurt)
<b>Codice</b>	02
<b>Certificazione prodotto</b>	Nessuna
<b>Certificazione stabilimento</b>	Nessuna
<b>Zona di mungitura latte</b>	Latte prodotto da una mandria di vacche di razza Bruna, alimentate con foraggi prevalentemente aziendali ottenuti dalla coltivazione dei terreni situati vicino alla sede del caseificio in località Vidor, ad esclusione del periodo estivo durante il quale gli animali sono trasferiti al pascolo in malga Mariech di Valdobbiadene.
<b>Descrizione</b>	Prodotto con latte bovino intero crudo Caglio vitello Fermento aziendale (yogurt naturale) da 0,5 a 2% A pasta molle
<b>Ingredienti</b>	Latte, yogurt naturale in quantità variabile da 0,5 a 2 %, sale, caglio Conservanti nessuno
<b>Destinazione</b>	Formaggio da tavola e da cucina
<b>Stagionatura</b>	E' pronto per il consumo dopo circa 10 giorni di maturazione
<b>Shelf life</b>	Mantiene le sue caratteristiche fino a 60 giorni mesi Può essere consumato anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.
<b>Composizione indicativa</b>	UMIDITA' 49 % PROTEINE t.q. 20 % GRASSI t.q. 26 %
<b>Valore nutritivo x 100g</b>	Kcal 325
<b>Caratteristiche fisiche e sensoriali</b>	<b>Forma:</b> cilindrica, facce piane, scalzo convesso. Altezza cm. 6 -8, diametro tra cm. 10-14 e peso gr. 500 – 800. <b>crosta:</b> liscia, sottile, uniforme di colore giallo chiaro; <b>pasta:</b> compatta, di colore bianco avorio, occhiatura molto rada; <b>odore e aroma:</b> di leggera complessità, con caratteristici sentori di latte e panna una caratteristica lieve nota acida di yogurt naturale; <b>sapore:</b> inizialmente dolce e poi leggermente acidulo e sapido; <b>struttura della pasta:</b> morbida, solubile.
<b>Limiti microbiologici</b>	Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Salmonella assente in 25 g Stafilococco coagulasi positivo < 10.000 ufc/g E. Coli limiti non previsti
<b>Formato di vendita</b>	Si vende a peso in forma o sezionato
<b>Conservazione</b>	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +8°C.
<b>Allergeni</b>	Latte vaccino
<b>Glutine</b>	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine
<b>Ogm</b>	Prodotto non derivante e non contenente OGM
<b>Note</b>	Lo yogurt naturale fresco aziendale è utilizzato come fermento di lavorazione nell'ordine del 0.5% al 2 %.



aggiornamento: agosto 2015