

Denominazione	Formaggio Piccolo Mariech
Codice	03
Certificazione prodotto	Nessuna
Certificazione stabilimento	Nessuna
Zona di mungitura latte	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.
Descrizione	Prodotto con latte bovino intero crudo Caglio vitello Fermenti selezionati A pasta molle
Ingredienti	Latte, sale, caglio, fermenti selezionati Conservanti nessuno
Destinazione	Formaggio da tavola e da cucina
Stagionatura	E' pronto per il consumo dopo circa 10 giorni di maturazione
Shelf life	Mantiene le sue caratteristiche fino a 40 giorni Può essere consumato anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.
Composizione indicativa	UMIDITA' 52 % PROTEINE t.q. 18 % GRASSI t.q. 28 %
Valore nutritivo x 100g	Kcal 330
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Forma: parallelepipedica, a base 13x13 cm, scalzo 4 cm, peso 0,400 kg; crosta: sottile, rugosa, di colore paglierino con chiazze aranciate e/bianco-grige per presenza di muffe; pasta: di colore avorio, compatta, morbida con poche occhiature; odore e aroma: di buona complessità, leggeri sentori di burro, di foraggi freschi; sapore: dolce, leggermente sapido; struttura della pasta: morbida, pastosa, elastica, solubile, leggermente umida.
Limiti microbiologici	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
Formato di vendita	Si vende a forma
Conservazione	Da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +8°C.
Allergeni	Latte vaccino
Glutine	Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine
Ogm	Prodotto non derivante e non contenente OGM
Note	



aggiornamento: agosto 2015