

Denominazione	Sghera (Lattoinnesto)
Codice	10
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 lattici naturali (lattoinnesto) dall'1 al 2% A pasta semidura semicotta
Ingredienti	Latte, fermenti lattici naturali (Lattoinnesto), sale, caglio Conservanti nessuno Trattamento in crosta nessuno
Destinazione	Formaggio da tavola e da cucina
Stagionatura	E' pronto per il consumo dopo circa 20 giorni di maturazione
Shelf life	Mantiene le sue caratteristiche fino a 4 mesi Può essere consumato anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.
Composizione indicativa	UMIDITA' 38 % PROTEINE t.q. 26 % GRASSI t.q. 33 %
Valore nutritivo x 100g	Kcal 430
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Forma: cilindrica, scalzo leggermente convesso, facce piane, altezza circa cm 7, diametro tra 15 e 20 cm, con un peso di circa 1,5 kg; crosta: liscia, sottile, colore paglierino; pasta: compatta, di colore giallo scarico, occhiatura piccola e uniformemente diffusa; odore e aroma: di buona complessità, con sentori di burro, note lattiche e lievi sentori animali; sapore: sapido, abbastanza intenso e persistente ma mai invadente; struttura della pasta: compatta buona elasticità, da molle a semidura con la stagionatura.
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 peso in forma o sezionato
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	Prodotto proprio come si faceva una volta, quando i fermenti di produzione erano naturali e ricavati da una piccola parte di latte lasciato riposare dalla mungitura precedente (lattoinnesto).



aggiornamento: agosto 2015