

<b>Denominazione</b>	<b>Stravacco</b> (Morlacco Stravagante)
<b>Codice</b>	05
<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 Fermenti selezionati A pasta molle
<b>Ingredienti</b>	Latte, sale, caglio, Conservanti nessuno Trattato in crosta 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 40 giorni. Può essere consumato anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.
<b>Composizione indicativa</b>	UMIDITA' 52 % PROTEINE t.q. 19 % GRASSI t.q. 24 %
<b>Valore nutritivo x 100g</b>	Kcal 320
<b>Caratteristiche fisiche e sensoriali</b>	<b>Forma:</b> cilindrica, facce piane, scalzo leggermente convesso. Altezza cm. 5-8, diametro cm. 20 e peso 2 kg circa; <b>crosta:</b> rigata, sottile, colore bianco avorio; <b>pasta:</b> di colore bianco avorio, occhiatura piccola e rada; <b>odore e aroma:</b> di buona complessità, con caratteristici sentori yogurt e crema di latte e foraggi; <b>sapore:</b> sapido, dolce acidulo; <b>struttura della pasta:</b> molle, leggermente adesiva, 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>	Le produzioni si rifà a tecnologia tradizionale che le sue origini nella zona del monte grappa, dove veniva un tempo prodotto con latte parzialmente scremato, fermenti naturali e abbondante salatura a secco. La nostra produzione risulta un po' ingentilita, l'utilizzo di fermenti selezionati e una salatura importante ma gradevole.



aggiornamento: agosto 2015