

sede legale ed operativa: via Monte Grappa, 53 Vidor (TV)

DENOMINAZIONE	LATTERIA FRESCO
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, 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 20x20 cm, scalzo 6 cm, peso circa 2,0 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 e di cantina sapore: dolce, leggermente sapido struttura morbida, pastosa, poco elastica, solubile, leggermente umida
LIMITI MICR OBIOLGICI	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	