

Denominazione	Yotta (Caciottone allo Yogurt)
Codice	11
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 Fermento aziendale (yogurt naturale) da 0,5 a 2% A pasta molle
Ingredienti	Latte, yogurt naturale in quantità variabile da 0,5 a 2 %, sale, caglio Conservanti nessuno
Destinazione	Formaggio da tavola e da cucina
Stagionatura	E' pronto per il consumo dopo circa 15 giorni di maturazione
Shelf life	Mantiene le sue caratteristiche fino a 60 giorni. Può essere consumato anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.
Composizione indicativa	UMIDITA' 49 % PROTEINE t.q. 20 % GRASSI t.q. 26 %
Valore nutritivo x 100g	Kcal 325
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Forma: cilindrica, facce piane, scalzo convesso. altezza cm. 8-10, diametro tra cm. 16-20 e peso 1,5 -1,8 kg; crosta: liscia, sottile, uniforme di colore giallo chiaro; pasta: compatta, di colore bianco avorio, occhiatura molto rada; odore e aroma: di leggera complessità, con sentori di latte e panna e una caratteristica nota gradevolmente acidula di yogurt naturale; sapore: inizialmente dolce e poi leggermente acidulo e sapido; struttura della pasta: morbida, solubile.
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	Lo yogurt naturale fresco aziendale è utilizzato come fermento di lavorazione nell'ordine del 0.5% al 2 %. La dimensione più grande rispetto alla caciotta classica ne comporta una maturazione più lenta che conferisce consistenza e gusto peculiari.



aggiornamento: agosto 2015