

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

DENOMINAZIONE	FORMAGGIO PONTE VECCHIO alla PIASTRA
Codice	01
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 SEMIDURA SEMICOTTA
INGREDIENTI	Latte, sale, caglio, Conservanti nessuno Trattamento in crosta nessuno
DESTINAZIONE	Formaggio da cucina
STAGIONATURA	E' pronto per il consumo dopo circa 60 giorni di maturazione
SHELF LIFE	Mantiene le sue caratteristiche fino a 12 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: forma parallelepipedica a sezione quadrata misure cm 12x12x27 dal peso di 3 kg circa crosta: non troppo dura, liscia, colore paglierino, in parte maculata di grigio chiaro per la presenza di muffe di magazzino pasta: compatta, di colore paglierino, occhiatura piccola e rada; odore e aroma di buona complessità, con sentori di burro, noce, foraggi di pascolo sapore: sapido con note dolci tendente al piccante con la stagionatura struttura della pasta compatta poco elastica, da semidura a dura, solubile
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 o al taglio.
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	