

<b>Denominazione</b>	<b>Monte Cesen</b> (stagionale)
<b>Codice</b>	01
<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 semidura semicotta
<b>Ingredienti</b>	Latte, sale, caglio, Conservanti nessuno
<b>Destinazione</b>	Formaggio da tavola e da cucina
<b>Stagionatura</b>	E' pronto per il consumo dopo circa 60 giorni di maturazione
<b>Shelf life</b>	Mantiene le sue caratteristiche fino a 12 mesi Può essere consumato anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto.
<b>Composizione indicativa</b>	UMIDITA' 38 % PROTEINE t.q. 26 % GRASSI t.q. 33 %
<b>Valore nutritivo x 100g</b>	Kcal 430
<b>Caratteristiche fisiche e sensoriali</b>	<b>Forma:</b> cilindrica, scalzo dritto, facce piane, altezza circa cm 8, diametro tra 20 e 28 cm, con un peso che può variare tra 2.5-5.5 Kg; <b>crosta:</b> dura, liscia, sottile, colore paglierino, in parte maculata di grigio chiaro per la presenza di muffe di magazzino; <b>pasta:</b> compatta, di colore paglierino, occhiatura piccola e rada; <b>odore e aroma:</b> di buona complessità, con sentori di burro, noce, foraggi di pascolo; <b>sapore:</b> sapido con note dolci tendente al piccante con la stagionatura; <b>struttura della pasta:</b> della pasta compatta poco elastica, da semidura a dura, 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 forma o al taglio
<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>	



aggiornamento: agosto 2015