

Scheda tecnica prodotto



Codice: 27420

Descrizione: FORMAGGIO"CASTELMAGNO"S/V(1/4)90G.-DOP-

Denominazione di vendita	Formaggio castelmagno DOP
Ingredienti	Latte vaccino, eventuale aggiunta di latte ovino e/o caprino sale, caglio
Ulteriore descrizione prodotto	Formaggio semigrasso, pressato a pasta semidura erborinata, ottenuto da latte vaccino eventualmente addizionato con latte ovino o caprino. il nome deriva dall'omonimo paese di montagna dove l'attività prevalente è l'allevamento di bestiame da latte
Caratteristiche organolettiche	Crosta: liscia, sottile di colore giallo rossastra, scura, rugosa nel prodotto stagionato Sapore: delicato, moderatamente salato Pasta: compatta, friabile, di colore bianco avorio
Allergeni	Latte e lattosio
Peso netto	Peso medio: 1.5kg
Modalità di utilizzo	Pronto all'uso
Conservazione	1/6°C
Valori nutrizionali/energetici	Per 100g Val.energetico: 410kcal/1700kJ Grassi: 34.2g di cui saturi: 24.6g Proteine: 25.6g Carboidrati: <1g di cui zuccheri: <1g Sale: 1.53g
Caratteristiche chimico-fisiche	Umidità: 34.8% Grasso s/s: min 34%
Stagionatura	Min 60 giorni
Tipo di imballo/confezione	Sottovuoto
Durabilità prodotto	45 giorni
Rif.Doc.For.	01/09/2014