

CARATTERISTICHE GENERALI	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>MONTASIO DOP</b>
CODICE ARTICOLO	000516
FORMATO	Forma Intera
PESO	6/7 kg circa
MODALITA' D' USO	Ready to eat

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E DIMENSIONI	
DESCRIZIONE	Formaggio molle da Tavola
INGREDIENTI	Latte intero, sale, caglio, Fermenti lattici, Lisozima (proteine dell' UOVO)
ALLERGENI	Latte
ORIGINE DEL LATTE	Italia
OGM	OGM Free
FORMA	Cilindrica diametro 30/35 cm, scalzo concavo 8 cm
CROSTA	Liscia, sottile, trattata
PASTA	Morbida, compatta, occhiatura regolare uniforme
COLORE	Giallo paglierino
SAPORE	Dolce, sentore di erbe orobiche e fieno
ODORE	Tipico, aromatico, lattico cotto
STAGIONATURA	Minimo 60 gg

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto	
VALORE ENERGETICO	420 Kcal / 1757 Kj
GRASSI	34 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	26 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	24 g
SALE	1.9 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	
E.COLI	≤ 1000 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	≤ 1000 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente (UFC/25g)
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente (UFC/25g)

DATI CONSERVAZIONE	
TEMPERATURA	Da 4°C a 8°C
SHELF-LIFE	60 giorni dal confezionamento

PACKAGING	
IMBALLO PRIMARIO	Sacchetto sotto vuoto
IMBALLO SECONDARIO	
PEZZI PER UNITA' DI VENDITA	1
EAN	

PALLETIZZAZIONE	
CARTONI PER STRATO	5
STRATI PER PALLET	5
CARTONI PER PALLET	25