

CASEIFICIO ARTIGIANO GUGOLE DARIO di G.A.	<b>SCHEDA TECNICA</b>		Rev.: 03
	<b>MONTE VERONESE D'ALLEVO</b>		MAR. 2017

Garantito dal Ministero Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Regolamento CE n. 510/2006.

SITO PRODUTTIVO E AUTORIZZAZIONI	BOLLO CE: IT 05 171 CE	CASEIFICIO IN VIA COTTO 44, CAP 37035, SAN GIOVANNI ILARIONE (VR)
NOTE STORICHE E MODALITA' DI CONSUMO	<p>Prodotto ancor prima dell'anno mille, il formaggio era usato come preziosa merce di scambio. Denominato <b>caseus macaeus</b> o <b>caesus oculus</b>, a seconda della produzione. La differenza tra il Monte Veronese d'allevio di allora e quello odierno è solo nella tecnica di trasformazione del latte, che si è perfezionata un paio di secoli dopo, con l'arrivo dei Cimbri. Il Monte Veronese d'allevio oggi si ottiene con <b>latte</b> vaccino parzialmente scremato, con una stagionatura minima di novanta giorni si ottiene un formaggio dal sapore leggermente piccante. Ha forma cilindrica, la crosta è elastica che tende all'imbrunimento, la pasta di colore bianco o leggermente paglierino in inverno e paglierino giallo d'estate, con occhiatura irregolare più o meno diffusa. Per apprezzarlo completamente toglierlo dal frigorifero almeno 1/2 ora prima di gustarlo.</p>	
CARATTERISTICHE FISICHE E ORGANOLETTICHE	<b>CROSTA</b>	sottile ed elastica, di colore paglierino più o meno intenso. <b>CROSTA NON EDIBILE</b>
	<b>PASTA</b>	Pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura sparsa e di norma di dimensioni da 2 a 3 mm leggermente superiori a quella della tipologia a latte intero
	<b>SAPORE</b>	Fragrante tipico del formaggio stagionato che tende a leggermente piccante con il protrarsi della stagionatura
	<b>AROMA</b>	Caratteristico e intenso
INGREDIENTI:	<b>LATTE PARZIALMENTE SCREMATO, SALE, CAGLIO, FERMENTI AUTOCTONI.</b> <b>CONSERVANTI: ASSENTI</b>	
MODALITA' DI PRODUZIONE	<p>(riferimenti legislative normativi: Reg. CE n.2081/92 e n. 1107 della Commissione del 12.06.96; D. M. 29/05/1998; prot. 62493 MIPAF del 04/08/1998; prot.64338 MIPAF del 6/12/2000; Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio; DPC 003).</p> <p>Formaggio da tavola o da grattugia a pasta semicotta prodotto esclusivamente con <b>latte di vacca parzialmente scremato</b>, proveniente da una o due mungiture consecutive, aventi una acidità compresa fra i 3,8-4 SH/50 ml, ottenuta naturalmente o indotta con aggiunta di fermenti lattici prodotti nello stabilimento interessato o in altri stabilimenti ubicati nella zona delimitata all'art. 2 e derivanti da lavorazioni precedenti.</p> <p>Il coagulo si ottiene usando caglio di pellette di vitello per 25-30 minuti e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di riso.</p> <p>Si procede poi al riscaldamento per raggiungere la temperatura di cottura di 46-48 gradi e questa si protrae per circa 15 minuti.</p> <p>Segue la sosta della cagliata in caldaia per circa 25-30 minuti.</p> <p>La salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di circa 24 ore.</p> <p>La stagionatura si protrae per un minimo di 90 giorni, se il formaggio è usato da tavola, e per un minimo di sei mesi se usato da grattugia.</p> <p>Il formaggio a <b>denominazione di origine protetta "Monte Veronese"</b> deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il <b>contrassegno specifico</b> (fascera marchiante lo scalzo): (VEDI SOTTO)</p>	
FASCERA MARCHIANTE		
STAGIONATURA	<p>La maturazione si compie in <b>novanta</b> giorni e oltre.</p> <p>Può subire stagionature di almeno i sei mesi assumendo caratteristiche fisico chimiche e organolettiche più intense e adatte alla grattugia e oltre fino ai tre anni.</p>	
PEZZATURA	Forma cilindrica a facce quasi piane con scalzo leggermente convesso.	
FORMATO:	Diametro	facce cm 25-35.
	Altezza	scalzo cm 6-10
	Peso	da 6 a 9 kg. Variazioni in più o in meno del peso e delle dimensioni dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione
VALORI NUTRIZIONALI	<b>per 100 grammi di prodotto edibile (valori medi)</b>	
	Energia	Kcal 438 — kJ 1817
	Umidità	30%
	Grasso	<b>36 g di cui acidi grassi saturi 22 g</b>
	Carboidrati	<b>0,2 g di cui zuccheri: 0,2 g</b>
	Proteine	28 g
	Sale	2,3 g
Sali minerali	calcio: 950 mg	
	fosforo: 700 mg	
Residui chimici	Inferiori ai limiti di legge	
	<b>Allergeni</b>	<b>prodotto dal latte</b>
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Listeria monocitogenes	Assente in 25 g <span style="float: right;">reg.CE 2073/05 e s.m.i.</span>
	Salmonella	Assente in 25 g <span style="float: right;">reg.CE 2073/05 e s.m.i.</span>
	Stafilococchi coagulasi +	m < 10.000 ufc/g <span style="float: right;">reg.CE 2073/05 e s.m.i.</span>
	Enterotossine stafilococco	Non rilevabili in 25 g <span style="float: right;">reg.CE 2073/05 e s.m.i.</span>
CONSERVAZIONE E SELF LIFE	<b>FORMA INTERA</b>	NON PREVISTO UN TERMINE DI STAGIONATURA. Può MANTENERE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ANCHE FINO AI TRE ANNI IN MAGAZZINO DI STAGIONATURA CORRETTAMENTE GESTITO
	<b>PORZIONATO SOTTO VUOTO</b>	Conservare in frigorifero a 4° - 6°C. SI MANTIENE FINO A TRE MESI