

Primo sale ai pistacchi *Scheda tecnica*

-Cod. FITA069-



Origine: **Italia** Regione: - **Sicilia**

Descrizione generale del prodotto

A Bronte, paesino ai piedi dell'Etna, non c'è negozio, bar, pasticceria che non proponga dolcetti, torroni e torroncini, paste e torte a base di pistacchio. In molte preparazioni il pistacchio ha preso il posto della mandorla. Avvitato su strade ripide tra l'Etna e i Nebrodi, Bronte vive di pistacchi: c'è chi li coltiva, chi li commercia, chi li trasforma in dolci, creme, salse e chi li usa per arricchire il formaggio tipicamente siciliano, il primo sale.

Ingredienti

LATTE ovino pastorizzato, pistacchi frantumati, caglio, sale, fermenti lattici. Sulla crosta graniglia e pistacchi interi di Bronte.

Origine del LATTE: Italia

Caratteristiche organolettiche

Tipologia di formaggio	formaggio fresco con 20 giorni di stagionatura
Caratteristiche della pasta	morbida, bianca, compatta a volte leggermente occhiata.
Sapore	Dolce caratteristico
Peso	ca. 14 kg, forma canestrata
Crosta	naturale ricoperta con pistacchi di Bronte tritati ed interi.
Stagionatura	>20 giorni

Caratteristiche chimiche

A_w n.a

pH: n.a.

Caratteristiche microbiologiche

Salmonella spp	Assente in 25g	Staphylococcus coagulasi positivi	< 1.000 u.f.c./g
Escherichia coli	< 1.000 u.f.c./g	Coliformi totali 30°C :	n.a.
Listeria monocytogenes	Assente in 25g		

Ogm

Prodotto ottenuto senza l'impiego di prodotti geneticamente modificati.

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto (valori medi)

Energia: 336kcal / 1393 kJ	Grassi: 27,3g di cui saturi 20,2g	Carboidrati: <0,5g di cui zuccheri <0,5g
Proteine: 22,5g	Sale: 0,9g	



Lista degli allergeni

	Presenza nel prodotto	Presenza in tracce da contaminazione
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	no	no
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	no	no
Uova e prodotti a base di uova	no	no
Pesce e prodotti a base di pesce.	no	no
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	no	no
Soia e prodotti a base di soia	no	no
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	si	
Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi (Pistacia vera) , noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.	si	
Sedano e prodotti a base di sedano.	no	no
Senape e prodotti a base di senape.	no	no
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	no	no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO ₂	no	no
Lupino e prodotti a base di lupino	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare cross contamination.

Modalità di imballaggio

Confezionato intero	In sacchetti di plastica per sottovuoto
Porzionato	Confezionato in sacchetti di plastica per sottovuoto
Imballo finale	scatole di cartone

Modalità di consegna e di conservazione

Trasporto	tramite corriere che utilizza mezzi con temperatura controllata +2 ÷ +6 °c
Vendita	forma intera, ½ forma, ¼ di forma e 1/8 di forma
Modalità e temperatura di conservazione	conservare in frigo tra +2 e +6 °c
Shelf-life	30 giorni dalla spedizione

Emissione Responsabile HACCP

Verifica ed approvazione Direzione

Data: 22-05-2017

