



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	SAPORITO DELLE VALLI FRESCO
DESCRIZIONE	FORMAGGIO SEMISTAGIONATO A PASTA SEMIDURA PRODOTTO A PARTIRE DA LATTE CRUDO. STAGIONATO A UNA TEMPERATURA DI 10 °C E UMIDITÀ RELATIVA COMPRESA TRA 90% e 95% IN LOCALI IDONEI DELLE VALLI DEL NATISONO PER ALMENO 2-3 MESI PRIMA DELLA VENDITA.
INGREDIENTI	LATTE CRUDO, SALE, CAGLIO E FERMENTI LATTICI
CONSERVANTE	LISOZIMA (PROTEINA DELL' UOVO)
ASPETTO ESTERNO	FORMA CILINDRICA DA 6 A 7 CHILOGRAMMI DIAMETRO DA 30 A 32 CM - SCALZO MAX 7 CM. PUÒ ESSERE VENDUTO ANCHE IN TRANCI. CROSTA LISCIA O LEGGERMENTE RUGOSA, ELASTICA, NON EDIBILE, DI COLORE ROSSICCIO. LO SCALZO PRESENTA IMPRESSO IL MARCHIO IDENTIFICATIVO "VALLI DEL NATISONO".
ASPETTO INTERNO	FORMAGGIO A PASTA MOLTO MORBIDA ED ELASTICA CON OCCHIATURA PICCOLA E DIFFUSA, DI COLORE GIALLO, GIALLO-CHIARO
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	GRADEVOLE AL GUSTO, SAPORE ED AROMA INTENSO CARATTERISTICO DEI PRODOTTI DI MONTAGNA. UN PARTICOLARE TRATTAMENTO IN CROSTA E LA STAGIONATURA LO RENDONO UNICO.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI < 10000 UFC/g LISTERIA MONOCYTOGENES ASSENTE IN 25 g SALMONELLA SPP. ASSENTE IN 25 g
TABELLA NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g)	VALORE ENERGETICO 1541 KJ/372 KCAL GRASSI 32 g - DI CUI ACIDI GRASSI SATURI 23 g CARBOIDRATI 0 g - DI CUI ZUCCHERI 0 g PROTEINE 21 g SALE 1,1 g
CONSERVAZIONE	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO
DURATA	PRODOTTO SOGGETTO A MATURAZIONE; AFFINCHÈ MANTENGA LE SUE CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE VA CONSUMATO PREFERIBILMENTE ENTRO 90 GIORNI DALLA DATA DI ACQUISTO.
LOTTO	IDENTIFICATO ATTRAVERSO UN NUMERO CORRISPONDENTE AL GIORNO E MESE DI PRODUZIONE

Rev. 6.0 ottobre 2016

Latteria Sociale di Cividale e Valli del NatisonoSoc. Coop. Agricola - via Gorizia, 17 - 33043 CIVIDALE DEL FRIULI (UD) - Tel. +39 0432 731218 - Fax +39 0432 734139 - C.F. e P. Iva 00255570301
R.E.A. 13124 - Reg. Coop. Agric. n. 30 - www.latteriacividale.it - info@latteriacividale.it