

sede legale ed operativa: via Monte Grappa, 53 Vidor (TV)

| | | |
|---|--|------|
| DENOMINAZIONE | STRAVACCO – stravagante morlacco | |
| Codice | 05 | |
| Certificazione prodotto | Nessuna | |
| Certificazione stabilimento | Nessuna | |
| Zona di mungitura latte | Latte prodotto da una mandria di vacche di razza Bruna, alimentate con foraggi prevalentemente aziendali ottenuti dalla coltivazione dei terreni situati vicino alla sede del caseificio in località Vidor, ad esclusione del periodo estivo durante il quale gli animali sono trasferiti al pascolo in malga Mariech di Valdobbiadene. | |
| DESCRIZIONE | PRODOTTO CON LATTE BOVINO INTERO CRUDO CAGLIO VITELLO FERMENTI SELEZIONATI A PASTA MOLLE | |
| INGREDIENTI | Latte crudo, sale, caglio, fermenti selezionati Conservanti nessuno Trattato in crosta: nessuno; Crosta non edibile | |
| DESTINAZIONE | Formaggio da tavola e da cucina | |
| STAGIONATURA | E' pronto per il consumo dopo circa 10 giorni di maturazione | |
| SHELF LIFE | Mantiene le sue caratteristiche fino a 40 giorni Può essere consumato anche oltre questo periodo senza pregiudicare i requisiti di sanità del prodotto. | |
| COMPOSIZIONE INDICATIVA | UMIDITA' | 52 % |
| | PROTEINE t.q. | 19 % |
| | GRASSI t.q. | 24 % |
| VALORE NUTRITIVO x 100g | Kcal 291 | |
| CARATTERISTICHE FISICHE E SENSORIALI | <p>Forma cilindrica, facce piane, scalzo leggermente convesso. Tipo grande altezza cm. 5-6, diametro cm. 30 e peso 5-6 kg. Tipo piccolo altezza cm. 5, diametro cm. 22 e peso 4 kg. crosta: rigata, sottile, colore bianco avorio,; pasta: di colore bianco avorio, occhiatura piccola e rada; odore e aroma di leggera complessità, con caratteristici sentori yogurt e crema di latte e foraggi. sapore: sapido, dolce acidulo struttura della pasta molle, leggermente adesiva, solubile</p> | |
| LIMITI MICR OBILOGICI | <p>Come da Reg. CE 1441/2007 Listeria m. assente in 25 g Salmonella assente in 25 g Stafilococco coagulasi positivo < 10.000 ufc/g E. Coli limiti non previsti</p> | |
| FORMATO DI VENDITA | si vende a forma | |
| CONSERVAZIONE | Da conservare in frigo ad una temperatura tra +4 e +8°C. | |
| ALLERGENI | Latte vaccino | |
| GLUTINE | Nello stabilimento non sono utilizzati prodotti contenenti glutine | |
| OGM | Prodotto non derivante e non contenente OGM | |
| VALORI NUTRIZIONALI per 100 g: | <p>Energia: 1217 KJ/ 291 Kcal Grassi: 23.52 g di cui acidi grassi saturi: 13.97 g Carboidrati: 1.68 g di cui zuccheri: 1.68 g Proteine: 18.07 g Sale: 1.71 g</p> | |
| NOTE | <p>Le produzione si rifà a tecnologia tradizionale che le sue origini nella zona del monte grappa, dove veniva un tempo prodotto con latte parzialmente scremato, fermenti naturali e abbondante salatura a secco. La nostra produzione risulta un po' ingentilita con utilizzo di latte che subisce una leggera scrematura e utilizzo anche di fermenti selezionati e una normale salatura</p> | |