

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Pezzatura	Gr 250
Confezione	Gr 250 Gr 3000
Tipo di Confezione	Busta tradizionale - Vaschetta
Conservazione	+4°C a +14° C
Scadenza	6 gg – 12 gg
Ingredienti	Latte di bufala, sale e caglio
OGM	assenti
Allergeni	SI (latte)
Lotto	Il Lotto coincide con la data di scadenza

Descrizione

E' un formaggio a pasta filata ottenuto da latte di bufala. Il latte è aggiunto di sieroinnesto naturale e caglio ed inviato alla fase di coagulazione. La maturazione è ottenuta per fermentazione lattica naturale. Terminata la fase di maturazione, la cagliata è sottoposta a filatura e formatura. Dopo una breve sosta in acqua fredda per il rassodamento il prodotto è salato in salamoia "saisetta". Il prodotto è venduto in confezioni con liquido di governo.

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto si presenta di forma sferica. Il colore della pasta è bianco perlaceo. Il sapore è sapido e caratteristico con note di selvatico. La struttura è elastica e sfogliabile. Esternamente presenta una superficie più consistente e lucida.

Caratteristiche microbiologiche medie alla produzione	
Enterobacteriaceae (UFC/g)	<100
Escherichia Coli (UFC/g)	<100
Staphilococco Aureus (UFC/g)	<100
Salmonella spp in 25g	Assente
Listeria monocitogenes in 25g	Assente

Valori nutrizionali medi alla produzione per 100/g			
		Kcal	kJ
Valore Energetico		250	1035
Grasso	22	198	814
Proteine	13	52	221
Carboidrati	0	0	0