

Soc. Agr. F.lli Nicolin

San Pietro in Gù, via Nicolin 22

Malga Camporossignolo

Località monte Corno, Lusiana (VI)

SCHEMA TECNICA DEL PRESSATO DI MALGA

Identificazione	Pressato di malga derivato da latte biologico
Descrizione	Quello di media-grossa pezzatura ha crosta liscia, elastica, spesso cappata, di colore avorio o giallo paglierino scarico. La pasta è bianca o paglierino scarico, untuosa e presenta fitta occhiatura di media dimensione, distribuita in modo regolare.
Zona di produzione	Veneto e Trentino- Alto Adige
Ingredienti	Latte vaccino biologico, sale e caglio
Caratteristiche fisiche e sensoriali	Forma cilindrica con diametro da 30 a 38 cm e scalzo alto da 11 a 15 cm. Forma bombata e peso medio sui 14 kg. Dolce e delicato con profumo fresco, latteo.
Allergeni	Latte e derivati
Dichiarazione nutrizionale valori medi per 100 grammi di prodotto	ENERGIA 368 Kcal - 1526,5 KJ LIPIDI 30% PROTEINE 24,5% CARBOIDRATI Assenti MINERALI Ca 700 mg, P 500 mg, Fe tracce NACL 1,7% VITAMINE A 150 µg - B1, B2, PP, tracce COLESTEROLO 85 mg
Caratteristiche di lavorazione	Il latte crudo per coagulazione, viene coagulato, previo innesto di fermenti lattici autoctoni, alla temperatura di 35 °C con caglio di vitello. Il taglio della cagliata avviene in granuli delle dimensioni di una nocciola. Segue una semicotta a 44°. Dopo l'estrazione e una prima pre-salatura su banco, si prosegue con la formatura in fascere tipiche e la salatura in salamoia. La pressatura è protratta per 12 ore al massimo.
Modalità di conservazione	In frigorifero da 0 °C a +4 °C
Note	NON CONTIENE GLUTINE e/o fonti di glutine e quindi è idoneo all'alimentazione dei celiaci.