agenzia perdonà Rev. 2017.03

Paste filate di capra

Scamorza naturale di capra



Descrizione Formaggio a pasta filata di latte caprino a maturazione naturale. Buccia edibile. Forma a pera del peso di 250 g circa.

Ingredienti LATTE caprino intero pastorizzato*, sale marino, caglio microbico.

** ingrediente biologico - Agricoltura Italia*

Allergeni presenti: latte e derivati.

Conservazione da 0 a 4°C

Controllo IT BIO 009 CU 83

Stabilimento IT 97 K 8487

Formaggio detto a pasta filata per il particolare processo di "filatura" cui viene sottoposta la cagliata, lasciata maturare dai fermenti lattici sotto il suo siero per 4-5 ore e poi rimestata con acqua bollente fino a trasformarla in una massa unica, morbida e lucente, così elastica da lasciarsi tirare in veli sottilissimi e manipolata per darle la tipica forma a pera.

Ottenuta da latte caprino pastorizzato ed avente naturale contenuto in grasso. Ha buccia liscia, sottile di colore giallo e non è trattata in superficie con alcun rivestimento protettivo. La pasta è bianca o gialla in estate, morbida, elastica e priva di occhiature.
Ha sapore dolce, delicato adatto alle più diverse preparazioni ed abbinamenti. Crudo con verdure, pane o patate, può essere scottata sulla piastra o in padella fino ad imbiondirne la superficie per essere poi consumata calda con verdure stufate.

Scheda logistica:

Nome prodotto	Scamorza nat. di capra *ATM sfusa*	Scamorza nat. di capra *in vaschetta x 4*
Codice articolo	F3SC	F1SC1
Codice EAN	2 590298	2 596169
Confezione	Sottovuoto	Vaschetta in ATM protettiva
Shelf-life	55 gg	55 gg
Peso netto	250 g circa	1000 g circa
Peso lordo	382 g	1600 g circa
Dim. cartone (lxpxh)	40x40x28	26x16x7,5
Conf. per cartone	4	9
Cartoni per strato	4	6
Strati per pallet	8	5

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia	1350 kJ – 324 kcal
Grassi	22,95 g
di cui acidi grassi saturi	7,5 g
Carboidrati	3,1 g
di cui zuccheri	3 g
Proteine	26,36 g
Sale	0,83 g

Caratteristiche microbiologiche:

Parametri	U.M.	Valori di riferimento
Carica batt. totale	Ufc/g	< 100.000 in 2 su 5
Coliformi totali	Ufc/g	< 1.000 in 2 su 5
Lieviti	Ufc/g	< 100 in 2 su 5
Muffe	Ufc/g	Assente in 5 da 25 g
Salmonella	n°/25 g	Assente in 5 da 25 g
Listeria m.	n°/25 g	Assente

IT BIO 009
AGRICOLTURA UE / NON UE
Organismo di Controllo autorizzato dal MiPAAF
Operatore controllato CU83

Cà Verde Bio Soc. Coop. Agricola
Via delle Fosse, 10 - Vallese di Oppeano, Verona - Italia
Tel. +39 045 8415354 - Fax +39 045 8488934
info@caverde.com - **www.caverde.bio**