agenzia perdonà Rev. 2017.04

Freschi di mucca

Morbidella

Formaggio di latte fieno STG vaccino



Formaggio ottenuto da latte fieno STG vaccino biologico, avente naturale contenuto in grasso, coagulato con caglio non animale ottenuto da funghi non modificati geneticamente.

Un formaggio fresco che si vende dopo 15-20 giorni di maturazione necessari affinché si formi una sottile buccia gialla e asciutta e la pasta divenga morbida, cremosa.

Profumo di burro e latte maturo, in bocca è dolce e fondente.

Descrizione Formaggio fresco a pasta tenera e forma cilindrica, con facce piane o leggermente incavate, diametro di 10-12 cm e scalzo di 6-8 cm, peso circa 400 g. Maturazione 15 giorni.

Ingredienti LATTE fieno STG vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, sale marino, caglio microbico.

Conservazione da 0 a 4°C

Controllo IT BIO 009 CU 83 - Agricoltura Italia

Stabilimento IT K 8487 CE

Scheda logistica:

Nome prodotto	Morbidella	Morbidella
Codice articolo	F1MO	F1MO1
Codice EAN	2152050	2152050
Confezione	Sottovuoto	Busta sottovuoto
Shelf-life	55 gg	55 gg
Peso netto	400 g	200 g
Peso lordo	410 g	210 g
Dim. cartone (lxpxh)	40x40x28	26x16x7,5
Conf. per cartone	12	12
Cartoni per strato	6	6
Strati per pallet	5	5

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia	1486 kJ – 358 kcal
Grassi	29,16 g
di cui acidi grassi saturi	17,34 g
Carboidrati	0,57 g
di cui zuccheri	0,57 g
Proteine	23,37 g
Sale	0,88 g

Caratteristiche microbiologiche:

Parametri	U.M.	Valori di riferimento
Coliformi totali	Ufc/g	Tra 10.000 e 100.000 In 2 su 5
Escherichia coli	Ufc/g	Tra 100 e 1000 in 2 su 5
Staphilococcus a.	Ufc/g	Tra 100 e 1000 in 2 su 5
Listeria m.	n°/25 g	Assente
Salmonella	n°/25 g	Assente

IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
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**