agenzia perdonà Rev. 2017.03

Freschi di mucca

Rigatello

Formaggio di latte fieno STG vaccino

Descrizione Formaggio fresco di latte fieno STG vaccino biologico con crosta gialla e sottile, la pasta è bianca e con occhiatura irregolare. l prodotto ha una maturazione di circa 25-30 giorni, il peso di una forma è di circa 6 kg.

Ingredienti LATTE fieno STG vaccino, intero pastorizzato, fermenti lattici, 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 K 8487 CE



Formaggio prodotto con latte fieno STG vaccino biologico pastorizzato, avente naturale contenuto in grasso, coagulato con enzimi prodotti da funghi non modificati geneticamente.

Si vende dopo un periodo di maturazione, di 25-30 giorni, giusto il tempo di far maturare la pasta che diventa morbida e fragrante, fondente in bocca.

Ha crosta gialla e sottile, finemente rigata dal disegno delle forme nelle quali si è formato, la pasta è bianca liscia e lucente. In bocca è dolce e ricorda il latte maturo ed il burro.

Scheda logistica:

Nome prodotto	Rigatello *Forma*	Rigatello *Porzioni*
Codice articolo	F1RI	F1RI1
Codice EAN	2458178	2152070
Confezione	Forma sottovuoto	Busta sottovuoto
Shelf-life	60 gg	60 gg
Peso netto	6000 g circa	200 g circa
Peso lordo	6010 g circa	250 g circa
Dim. cartone (lxpxh)	40x40x28 cm	40x40x28 cm
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	< 100.000 in 2 su 5
Escherichia coli	Ufc/g	< 1.000 in 2 su 5
Staphilococcus a.	Ufc/g	< 100 in 2 su 5
Listeria m.	n°/25 g	Assente in 5 da 25 g

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**