agenzia perdonà Rev. 2017.09

Freschi di mucca

Filone di mozzarella

Formaggio di latte fieno STG vaccino

Descrizione formaggio fresco a pasta filata, di peso netto 1 kg.

Ingredienti LATTE fieno STG vaccino intero pastorizzato italiano*, sale, caglio, fermenti lattici.

** ingrediente biologico*

Allergeni presenti: latte e derivati.

Conservazione da 0 a 4° C

Controllo IT BIO 009 CU 83

Stabilimento IT K8487 CE

Non servono tante parole per dire cos'è una mozzarella. Forse non tutti sanno però che viene detto a pasta filata per il particolare processo di lavorazione cui è sottoposta la cagliata. Dopo lo scarico, la pasta di formaggio viene lasciata maturare nel suo siero finché, per l'azione dei fermenti lattici la struttura della pasta si trasforma al punto che se rimestata con acqua bollente "fila" divenendo morbida e lucente, così elastica da lasciarsi tirare in veli sottilissimi. Viene quindi "mozzata", in bocconcini subito raffreddati in acqua corrente.

La mozzarella della Cà Verde ha gusto dolce e delicato, fragrante come il latte da cui proviene. Per le sue doti di leggerezza e digeribilità si addice ad essere consumata fresca con pane, pomodoro e basilico o anche semplicemente con olio extravergine di oliva e origano.

Scheda logistica:

Nome prodotto	Filone di mozzarella
Codice articolo	F7FIL
Codice EAN	8015274060058
Confezione	Confezione sottovuoto
Shelf-life	21 gg
Peso netto	1000 g
Peso lordo	1010 g
Dimensione cartone (lxpxh)	20x20x10 cm
Confezioni per cartone	6
Cartoni per strato	24
Strati per pallet	10

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:

Energia	1004 kJ – 242 kcal
Grassi	19 g
di cui acidi grassi saturi	18 g
Carboidrati	0,7 g
di cui zuccheri	< 0,5 g
Proteine	17 g
Sale	0,63 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
Salmonella	n°/25 g	Assente in 5 da 25 g
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**