agenzia perdonà Rev. 2017.01

Monte Veronese D.O.P. d'Allevo

Formaggio di latte vaccino



Descrizione Formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente latte vaccino parzialmente scremato. Stagionatura varia dai 3 ai 6 mesi. La crosta è sottile ed elastica, la pasta di colore bianco o leggermente paglierino in relazione alla stagione di produzione con occhiatura minuta. Forma cilindrica del peso dai 6 ai 9 kg.

Ingredienti LATTE vaccino intero*, sale marino,caglio di vitello.

**ingrediente biologico*

Allergeni presenti: latte e derivati.

Conservazione da 5° a 10°

Controllo IT BIO 009 CU 83

Stabilimento IT K 8487 CE

Formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP) prodotto con latte vaccino ottenuto nelle zone montane della Lessinia Veronese e del Monte Baldo. Il Monte Veronese DOP di Cà verde si produce con latte intero non pastorizzato. Una scelta coraggiosa che impone grande rigore nella scelta delle stalle dalle quali proviene il latte. Consente però di ottenere un formaggio che conserva tutta la preziosa tipicità che gli deriva dall'erba dei prati sui quali hanno pascolato le mucche e dalla miriade di fermenti naturalmente presenti nel latte che ne guidano la maturazione in modo unico ed inimitabile.

Si consuma fresco, che ancora profuma di latte maturo e d'erba. Tenero in bocca, ha gusto dolce, burroso, piacevole e prolungato sul palato.

Scheda logistica:

Nome prodotto	Monte Veronese D.O.P d'Allevo *Forma*	Monte Veronese D.O.P d'Allevo *1/2 o 1/4*
Codice articolo	F1MOV	F1MOV1
Codice EAN	2497405	2497405
Confezione	Sottovuoto	Busta sottovuoto
Shelf-life	60 gg	60 gg
Peso netto	8000 g circa	4000 o 2000 g
Peso lordo	8000 g circa	4000 o 2000 g
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	1704 kJ - 407 kcal
Grassi	32,5 g
di cui acidi grassi saturi	24 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	28,5 g
Sale	1,95 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**