agenzia perdonà Rev. 2017.01

Monte Veronese D.O.P. latte Intero

Formaggio di latte vaccino



Descrizione Formaggio DOP con crosta gialla, pasta gialla con lieve occhiature. Maturazione 30-40 giorni circa. Peso 8000 g. circa.

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

Allergeni presenti: latte e derivati.

Conservazione da 0 a 4°C

Controllo IT BIO 009 CU 83

Stabilimento IT K 8487 CE

Formaggio a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) prodotto con LATTE vaccino ottenuto nelle zone montane della Lessinia Veronese e del Monte Baldo.
Il Monte Veronese D.O.P. 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.

IT BIO 009
AGRICOLTURA ITALIA
Organismo di Controllo
autorizzato dal MiPAAF
Operatore controllato CU83

Scheda logistica:

Nome prodotto	Monte Veronese D.O.P. latte int. *Forma*	Monte Veronese D.O.P. latte int. 1/2 o 1/4
Codice articolo	F1MOV	F1MOV1
Codice EAN	2858298	2858298
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	1653 kJ - 359 kcal
Grassi	32,5 g
di cui acidi grassi saturi	23,5 g
Carboidrati	0,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
Proteine	26 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

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**