



Caseificio Grosseto S.n.c.
di Quilli A. & C.
Via Aurelia Nord, 27 - 58100 Grosseto
C.F. e P.IVA: 00835690538
Tel. e Fax: 0564 21045

SCHEDA TECNICA

VALL'OMBRONE (codice articolo: 04)

DESCRIZIONE	Formaggio semistagionato prodotto con latte di mucca e pecora
Forma e dimensioni	Forma cilindrica, altezza 8-9 cm, diametro 19 cm
Peso medio	2,3 Kg
Caratteristiche organolettiche	Pasta gialla, compatta, dal sapore dolce
INGREDIENTI (in grassetto allergeni)	Latte pastorizzato bovino e ovino, sale, caglio, fermenti lattici
Latte	ovino e bovino proveniente dalla Provincia di Grosseto;
Caglio	vitellino liquido (90% chimosina – 10% pepsina), titolo 1:10000;
Fermenti	Streptococchi termofili – vari ceppi;
Salatura	a secco per 48 ore;
TRATTAMENTO DI SUPERFICIE	Materiale di rivestimento plastico superficiale <i>contenente conservante E235 ed E202 unicamente in crosta - Crosta non commestibile</i>
STAGIONATURA	40-60 giorni, +6°C / +8°C
CONFEZIONAMENTO	Formaggio etichettato, confezionato per le spedizioni in cartoni 60x40x12cm ad uso alimentare contenenti 6 forme poste su carta per alimenti. Sui cartoni viene riportata la data di produzione del formaggio qualora sia reso necessario per la tracciabilità.
VENDITA	A peso
CONSERVAZIONE	In frigorifero +4°C - +9°C
TMC (Termine Minimo di Conservazione)	6 mesi dal confezionamento (riportato in etichetta come “da consumare preferibilmente entro”)
DESTINAZIONE USO	Il prodotto è destinato a tutti i consumatori esclusi intolleranti e/o allergici agli ingredienti evidenziati in etichetta (LATTE).
VALORI NUTRIZIONALI	In riferimento alle analisi effettuate (sul campione tal quale)
Valore energetico	369 Kcal/100g. – 1530 Kj/100g.
Grassi	29,43% di cui acidi grassi saturi 18,18%
Carboidrati	2,52% di cui zuccheri < 0,01%
Proteine	23,43%
Sale	2,05%
valori microbiologici	Conforme reg. 2073/05