SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

FORMADI FRANT	
PRODOTTO	Formaggio ottenuto dalla lavorazione di formaggi di tipo latteria (prodotti in Carnia) di varie stagionature, alla quale vengono aggiunti sale, pepe, panna e latte.
ASPETTO	Formaggio a pasta compatta di colore giallo scuro con presenza di speziature.
SAPORE	Si presenta con un gusto e sapore particolare, che trova il piacevole incontro tra piccante e dolce allo stesso tempo.
FORMA	Cilindrica per la forma intera, tuttavia può essere venduto anche a tranci.
PESO MEDIO	Da 5 a 6 kg
INGREDIENTI	Formaggi tipo Latteria prodotti in Carnia, sale, pepe, latte, panna
STAGIONATURA	Tempo di stagionatura di 40 giorni circa in cantina, temperatura di 10 – 12 °, ed un'umidità relativa del 70%

CARATTERISTICHE DI COMPOSIZIONE		
VOCE	**UNITA' DI MISURA**	**RISULTATO**
Umidità	g/100g	**32.04**
Minerali	g/100g	**4.55**
Grassi	g/100g	**39.5**

VALORI MEDI per 100 grammi		
VOCE	**UNITA' DI MISURA**	**RISULTATO**
Proteine	g/100g	**23.13**
Grassi	g/100g	**39.5**
Carboidrati	g/100g	**0.76**

VALORI NUTRIZIONALE MEDI per 100 grammi	
Kcal/100g	**451**
KJ/100g	**1868**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Listeria monocytogenes	**Assente in 25 gr**
Salmonella spp	**Assenti in 25 gr**
Escherichia coli	**< 10 UFC/g**
Stafilococchi coagulasi positivi a 37°	**< 10 UFC/g**