

### FORMAGGIO LATTERIA DI MALGA MONTASIO

|   |  |
|---|--|
| ➤ <b>Denominazione e descrizione del prodotto</b>                   | Formaggio Latteria di Malga Montasio fresco<br><u>Categoria di prodotto:</u> formaggio stagionato a base di latte crudo  |
| ➤ <b>Fasi principali del processo produttivo</b>                    | Ricevimento latte, inoculo fermenti e caglio, taglio e riscaldamento cagliata, estrazione, pressatura, salatura in salamoia, stagionatura.   |
| ➤ <b>Ingredienti</b>  | <b>Latte crudo</b> , caglio, sale marino.  |
| ➤ <b>Caratteristiche del prodotto</b>                               | Stagionatura minima 30 giorni<br><u>Struttura:</u> compatta con possibili occhiature<br><u>Consistenza:</u> elastica a seconda della stagionatura  |
| ➤ <b>Imballaggio</b>  | Le forme vengono vendute sfuse su pallet incellofanati oppure porzionate e confezionate in packaging di materiale plastico sottovuoto.   |
| ➤ <b>Istruzioni in etichetta</b>                                    | Lotto: data di produzione impressa sullo scalzo<br>Da consumarsi tal quale<br>Crosta non edibile   |
| ➤ <b>Dichiarazione sugli allergeni</b>                              | Allergeni: <b>latte e derivati</b>   |
| ➤ <b>Modalità di conservazione e utilizzo</b>                       | Il prodotto intero va conservato in un ambiente fresco ed asciutto tra i 10-12°C. Se confezionato o in fase di utilizzo, ad una temperatura <+4°C.   |
| ➤ <b>Scadenza</b>   | Intero 12 mesi<br>Confezionato sottovuoto 60 giorni dalla data di confezionamento  |
| ➤ <b>Destinazione d'uso</b>   | È un prodotto non destinato a persone intolleranti <b>al lattosio</b>  |
| ➤ <b>Modalità di vendita</b>  | Vendita diretta presso agriturismo e piccoli dettaglianti locali   |
| ➤ <b>Parametri e limiti microbiologici previsti dalla normativa</b> | Conformi al Reg. Ce 2073/2005  |
| ➤ <b>Tabella nutrizionale (per prodotto fresco)</b>                 | Valori nutrizionali per 100 g di prodotto:<br>Energia 1687 KJ e 375 Kcal;<br>Grassi 33 g<br>Di cui acidi grassi saturi 24 g<br>Carboidrati 0,5 g<br>Di cui zuccheri 0,5 g<br>Proteine 28 g<br>Sale 1,9 g |