



Caseificio Pier Luigi Rosso srl – Via Serralunga 11 – Biella (Bi) – tel. +39 015 6108887-37

Formaggio MACCAGNETTO



Codici:

Codice interno: 06CA1
Codice EAN 13: 2850563
Codice GTIN-14: 88020616000513
Codice doganale: 04069099
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:

Formaggio a pasta semi-morbida, a media maturazione, prodotto con latte vaccino pastorizzato.

Forma:

Cilindrica. Il diametro è di 8 cm con una leggera spanciatura dovuta all'assettamento della forma, l'altezza è di circa 7 cm, il peso medio è di circa 350 g.

Crosta:

Si presenta sottile, di colore grigio/marrone. La forma stagionata può presentare muffe colorate.

Crosta non edibile, trattata in superficie con E150a (Caramello).

Pasta:

Di colore bianco/ paglierino presenta occhiatura diffusa, sottile e regolarmente distribuita. Il suo sapore è dolce, gradevole e delicato.

Maturazione:

Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei su scalere di abete bianco per un periodo che può variare dai 30 ai 60 giorni.

Uso:

È utilizzato come formaggio da tavola ed in cucina per la preparazione di piatti tipici piemontesi.

Ingredienti:

Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici.

Confezione:

Etichetta apposta su una faccia, avvolgimento in pellicola termoretraibile microforata.

Shelf life:

60 gg

Unità imballo:

Scatola di cartone da n°6 pezzi.
Il peso dell'imballaggio è di 2,5 kg.
Dimensioni scatola cm: 30x20x11h.

Plallettizzazione:

Strato pallet – 10 cartoni.
Pallet – 50 cartoni.

Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +6° ± 2° C.

Conservazione:

Ambiente refrigerato a +6° ±2° C.

Origine del latte Italia	
Parametri microbiologici e limiti critici	
Enterobactecriacee	<1.000 UFC/g
E. Coli	<1.000 UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococco coagulasi positivo	<1.000 UFC/g
Parametri chimici	
pH	5,3
AW	>0,92
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1.633,21/388,88
Grassi (g)	31,13
-di cui acidi grassi saturi (g)	19,19
Carboidrati (g)	1,55
-di cui zuccheri (g)	1,55
Proteine (g)	25,59
Sale (g)	2,03
Avvertenze: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base latte (lattosio)	