



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



Formaggio MONTANARA al PEPERONCINO

Codice:

Codice interno: 07PE1
Codice EAN 13: 2944557
Codice GTIN-14: 88020616000384
Codice doganale: 04069099
Bollo sanitario: IT 01 829 CE

Tipologia:

Formaggio a pasta semi-dura, a lunga maturazione, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato. Con aggiunta di Peperoncino.

Forma:

Cilindrica con diametro di 30 cm ca, ed altezza di 8 cm ca. Il peso medio è di 5 kg ca.

Crosta:

Spessa di colore grigio-marrone, con muffe colorate nel prodotto a lunga stagionatura. Su una faccia è impresso il marchio aziendale "TR". **Crosta non edibile.** Trattata con E150a (Caramello).

Pasta:

Di colore bianco con occhiatura diffusa. Il sapore che, con il progredire della stagionatura aumenta d'intensità, è un connubio tra il morbido e delicato della pasta e il piccante del peperoncino.

Maturazione:

Le forme vengono stagionate in ambienti sotterranei, su scalere di abete bianco, per un periodo che può variare da 30 a 90 gg.

Uso:

È utilizzato come formaggio da tavola e in cucina.

Ingredienti:

Latte, peperoncino (1%), sale, caglio, fermenti lattici.

Confezione:

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

Shelf life:

60 gg

Unità imballo:

Scatola di cartone contenente n° 1 pezzo.
Il peso dell'imballaggio è di 5,5 kg ca.
Dimensioni scatola cm: 32x32x11h.

Pallettizzazione:

Strato pallet – 6 cartoni.
Pallet – 36 cartoni (scatola da 1 pz.).

Distribuzione:

Automezzi refrigerati a +6° ± 2° C

Conservazione:

Ambiente refrigerato a +6° ±2° C

Origine del latte Italia	
Parametri microbiologici e limiti critici	
Enterobacteriacee	<1.000 UFC/g
E. coli	<1.000 UFCg
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Stafilococco coagulasi positivo	<1.000 UFC/g
Parametri chimici	
pH	5,7
AW	>0.92
Valori nutrizionali per 100g	
Energia (kj/kcal)	1.400/336
Grassi (g)	23,00
-di cui acidi grassi saturi (g)	13,00
Carboidrati (g)	2,00
-di cui zuccheri (g)	2,00
Proteine (g)	31,00
Sale (g)	2,30
Avvenimenti: intolleranze e allergeni	
Latte e prodotti a base di latte (lattosio)	