



TORRE S.EMILIANO

Formaggi della Terra d'Otranto

SCHEMA TECNICA

- Autigne -

Descrizione	Formaggio a pasta morbida		
Ingredienti	<ul style="list-style-type: none">- Latte vaccino- Latte ovino- Latte caprino- Caglio- Sale- Fermenti lattici selezionati- Ceppo selezionato di Penicillium Camemberti - muffa impiegata per la fabbricazione dei formaggi a pasta morbida		
Allergeni	Latte e fermenti lattici selezionati		
Requisiti organolettici	<i>Aspetto:</i> pasta morbida, liscia, cremosa	<i>Colore:</i> paglierino	<i>Sapore:</i> dolce, leggermente saporito e aromatico
Tolleranze relative ai difetti	<i>Sostanze e corpi estranei:</i> Assenti		<i>Retrogusti o sapori sgradevoli:</i> Assenti
Tolleranze relative ai contaminanti	<i>Pesticidi e antiparassitari:</i> Assenti <i>Antibiotici:</i> Assenti		<i>Altri inibenti:</i> Assenti <i>Polifosfati:</i> Assenti
Trattamenti	Nessuno - In crosta non edibile		
Aspetto	<i>Forma:</i> circolare	<i>Peso:</i> 2,0 kg circa	<i>Crosta:</i> sottile, fiorita e bianca
Confezionamento	In materiale idoneo per caratteristiche igienico sanitarie a contenere alimenti		
Imballo	/		
Conservazione	da +2°C a +6°C		
Shelf life	60 giorni		
Stagionatura	20 giorni		
Tracciabilità	N. di lotto		
Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100g)	<i>Valore energetico:</i> Kcal 315 - KJ 1295	<i>Grassi:</i> g 27 <i>di cui Acidi grassi saturi:</i> g. 19	<i>Carboidrati:</i> g 0,5 <i>di cui Zuccheri:</i> g 0,5
	<i>Fibre:</i> g 0	<i>Proteine:</i> g 19	<i>Sale:</i> g 1,9