



TORRE S.EMILIANO

Formaggi della Terra d'Otranto

SCHEMA TECNICA

- Primo Sale -

Descrizione	Formaggio da tavola a pasta morbida		
Ingredienti	<ul style="list-style-type: none">- Latte vaccino- Caglio- Sale		
Allergeni	Latte		
Requisiti organolettici	<i>Aspetto:</i> pasta morbida	<i>Colore:</i> bianco	<i>Sapore:</i> dolce
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	Assenti		
Aspetto	<i>Forma:</i> circolare	<i>Peso:</i> 500 gr / 2,00 kg circa	<i>Crosta:</i> assente
Confezionamento	In materiale idoneo per caratteristiche igienico sanitarie a contenere alimenti		
Imballo	/		
Conservazione	Massimo + 4°C		
Shelf life	Massimo 7 giorni		
Stagionatura	Prodotto fresco		
Tracciabilità	N. di lotto		
Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100g)	<i>Valore energetico:</i> Kcal 220 - KJ 920	<i>Grassi:</i> g 17 <i>di cui Acidi grassi saturi:</i> g. 12	<i>Carboidrati:</i> g 2,9 <i>di cui Zuccheri:</i> g 2,0
	<i>Fibre:</i> g 0	<i>Proteine:</i> g 19	<i>Sale:</i> g 0,77