

SCHEMA TECNICA

- 12 Capre -

Descrizione	Formaggio semistagionato, a coagulazione lattica, presenta una crosta leggermente fiorita di muffe chiare, una struttura morbida e avvolgente. Ha un'amabile acidità naturale, profumi e aromi che rimandano al mondo della capra.		
Ingredienti	<ul style="list-style-type: none"> - Latte caprino, vaccino - Caglio - Sale - Fermenti Lattici selezionati 		
Allergeni	Latte e fermenti lattici selezionati		
Requisiti organolettici	<i>Aspetto:</i> pasta morbida, finemente granulosa	<i>Colore:</i> bianco	<i>Sapore:</i> delicato, leggermente acidulo
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> rettangolare	<i>Peso:</i> 350 gr / 500 gr	<i>Crosta:</i> fiorita
Confezionamento	In materiale idoneo per caratteristiche igienico sanitarie a contenere alimenti		
Imballo	/		
Conservazione	massimo +4°C		
Shelf life	30 giorni		
Stagionatura	15 giorni		
Tracciabilità	N. di lotto		
Dichiarazione Nutrizionale (valori medi per 100g)	<i>Valore energetico:</i> Kcal 335 – KJ 1401	<i>Grassi:</i> g 27 <i>di cui Acidi grassi saturi:</i> g. 18,5	<i>Carboidrati:</i> g 2,3 <i>di cui Zuccheri:</i> g 2,2
	<i>Fibre:</i> g 0	<i>Proteine:</i> g 20	<i>Salte:</i> g 0,8